






JEAN FRANCOIS PROTHEAU

Dénomination :	AOC MORGON
Millésime :	2020
Cépages :	Gamay noir à jus blanc.
Situation géographique :	Face aux Côtes de Brouilly, situé sur les communes de Morgon et de Villié-Morgon, la plus importante commune viticole du Beaujolais.
Vinification :	Semie-carbonique. Cueillette des raisins à bonne maturité, tri des raisins arrivés à surmaturation. Cuvaision en cuve semi-ouverte pendant 8 à 10 jours, avec maîtrise des températures de fermentation.
Sol :	Argilo-calcaires et granitiques.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Belle robe rouge foncé.
 Nez :	Fruité avec quelques arômes floraux.
 Bouche :	Exhaltation aromatique assez profuse de composition florale et fruité.
Recommandations :	Servir avec des cochonnailles chaudes, daube de canard ou de mouton, terrine de foie blond, fromages.
Service (en°) :	12 - 14
Taux d'alcool :	13
Durée de conservation :	3 à 4 ans
Acidité :	0

Code produit :	RE747420
Type de bouteille :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRE
Cantilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Poids bout. pleine :	1.28 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.965 Kg / L 261 x l 177 x h 314
Cubage :	0.015 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	21
Nombre de cartons / Palette :	105
Poids de la palette :	836.325 Kg
Gencod unité consommateur :	3120581445308
Gencod unité appro :	3120585009377



JEAN-FRANCOIS PROTHEAU

RD 974 - 21190 MEURSAULT - FRANCE
03 80 21 22 45