

LES 3 MADONES

Nos 3 Madones, situées à 500m d'altitude au Perréon et à Vaux-en-Beaujolais, contemplent et protègent le Château, la Cave et nos vignes **depuis la fin du XIX^{ème} siècle**. Ces cuvées sont à l'image des points de vue exceptionnels offerts par ces belvédères sacrés : **inimitables et authentiques**.



MORGON

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
CAVE DU CHÂTEAU DES LOGES



TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols granitiques de couleur rose - climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Méthode beaujolaise traditionnelle : macération semi-carbonique avant pressurage. Le vin repose ensuite en cuve inox afin de préserver la fraîcheur et le croquant du fruit Beaujolais.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe scintillante d'un rouge rubis intense aux reflets pourpres et d'une bonne limpidité. Charnu et dense, le nez révèle des arômes de fruits à noyau. Attaque en souplesse, avec des tanins fermes, typiques de ce Cru. Finale persistante aux saveurs de vanille.

ACCORDS METS ET VIN

Servi à 16C°, il s'associe à une cuisine goûteuse saucisson chaud en brioche, pied de cochon grillé Il est également le partenaire idéal d'une côte de bœuf braisée, de viandes blanches aux champignons et de fromages de caractère.