



**Happycurien**

La promesse des vignerons

Château Gaillard  
AOP Morgon

> **Cépage(s)**

100% Gamay noir à jus blanc

> **Terroir**

Roches cristallines friables riches  
en oxyde de fer

> **Parcelle**

«Château Gaillard»

> **Densité de plantation**

Forte : 8500 pieds/ha

> **Vinification**

Récolte manuelle

Vinification traditionnelle Beaujo-  
laise en grappe entière à 60 %,   
égrappage pour 40 %.

Macération : 8 à 15 jours.

Remontage et pigeage en fin de  
macération.

Vinification sans sulfite.

Élevage sur lies fines : 5 à 6 mois.

**Accords Culinaires** <

Brochettes de magret de canard,  
cailles rôties, canard sauvage aux  
petits oignons, entrecôte mar-  
chand de vin, pavé de Charollais  
aux chanterelles, pierrade,  
osso bucco, plateau de fromage.

**Conservation** <

Apogée : 7 ans

**Service** <

Servir à 16°C



75 cl