

MORGON

VINIFICATION

Encuvage par gravité, levures indigènes, sans SO₂, macération carbonique (vendange entière fermentée en anaérobie) durant 10 jours puis semi-carbonique 10 jours, décuage manuel, pressurage à l'ancienne avec pressoir vertical.

ÉLEVAGE

100% en fût de 228 litres (d'environ 10 vins) pendant huit à onze mois, sur lies fines. Mis en bouteille non filtré mais légèrement sulfité.

CARACTÈRE

Notre Morgon, généreux et charnu offre des notes de cerises noires et d'épices, la bouche est ample tout en restant gourmande, avec de beaux tannins soyeux.

Pour prolonger encore le plaisir, une garde de quelques années sera la bienvenue.

À conserver à une température inférieure à 14°C



Cépage

Gamay noir à jus blanc

Lieu dit

Aux Perrets, Croix de chèvre, Oeillat, Bellevue, en Janin, en Ruyère, en l'Evêque

Surface

2.55 hectares

Age moyen des vignes

de 60 ans

Altitude

270 à 430 m

Exposition

Sud, Sud Ouest

Nature du sol

Sables granitiques roses.