



MORGON



DESCRIPTION

- **Cépage** : 100 % Gamay
- **Culture** : Vignes de 50 ans environ. Apport de fumure organique selon les besoins de la vigne. Travail du sol ou enherbement maîtrisé en fonction des sols.
- **Vendanges** : Récolte manuelle, tri des raisins à la parcelle ainsi qu'à l'arrivée au chai.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

- **Vinification** : En grappes entières avec levures indigènes et sans ajout de sulfites. Macération carbonique de 15 à 20 jours en fonction du millésime.
- **Élevage** : En cuve béton et inox pendant 8 à 10 mois sans ajout de sulfites.



DÉGUSTATION

- Vin souple aux arômes de fruits rouges légèrement acidulé, plein de fraîcheur !

Garde : de 2 à 7 ans

