

# MORGON - SAMANTHA 2021



*Un Morgon caractérisé par sa fraîcheur de fruit acidulé avec arômes de fraise et balsamique. Compote de fruit et cerise burlat fraîche en bouche. Une longueur intense, une finale poivrée.*

CÉPAGE : 100% gamay

VIN : Rouge

ALCOOL : 13%

SUPERFICIE : 0,15 ha

DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 pieds / ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans

RENDEMENT : 40 hl / ha

SOL : Granite

TRAVAIL À LA VIGNE : Taille traditionnelle de la vigne en gobelet. Pas de palissage. Tous les travaux à la vigne sont réalisés manuellement. Vendanges manuelles en petite caisse de 18-20 kg.

VINIFICATION : Tri manuel avant encuvage sur table vibrante. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 100% grappes entières.

ÉLEVAGE : En cuve béton pendant 10 mois.

COLLAGE : Non collé

SUCRES RÉSIDUELS : < 2 gr / l

BAS SULFITES : < 50 mg/l

BOUCHAGE : Bouchon Diam

BIO : En cours

