

MORGON - CÔTE DU PY 2021

Un Morgon expressif et croquant avec arômes de cerises noires, prunes et poivre noir. Tannins souples et belle longueur. Vif et succulent, avec une acidité remarquable en fin de bouche.

CÉPAGE : 100% gamay

VIN : Rouge

ALCOOL : 13,5%

SUPERFICIE : 1,5 ha

DENSITÉ DE PLANTATION : 10 000 pieds / ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

RENDEMENT : 45 hl / ha

SOL : Granite bleu

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. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 1/3 grappes entières et 2/3 égrappées.

ÉLEVAGE : 2/3 élevé en foudre et 1/3 en fût pendant 11 mois

COLLAGE : Non collé

SUCRES RÉSIDUELS : < 2 gr / l

BAS SULFITES : Oui ≤ 40 mg/l

BOUCHAGE : Bouchon Diam

BIO : En cours

