

# MORGON - LE PLATEAU 2021

---

*Un Morgon avec arômes réconfortants de fruits noirs. Poivre blanc, épices douces et mûrs en bouche. Une belle profondeur et longueur, une finale vive et fruitée.*

**CÉPAGE :** 100% gamay

**VIN :** Rouge

**ALCOOL :** 13,5%

**SUPERFICIE :** 1 ha

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 10 000 pieds / ha

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 70 ans

**RENDEMENT :** 45 hl / ha

**SOL :** Sablo-limoneux

**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. 100% grappes entières.

**ÉLEVAGE :** En fût de 4 et 5 vins pendant 10 mois

**COLLAGE :** Non collé

**SUCRES RÉSIDUELS :** < 2 gr / l

**BAS SULFITES :** Oui ≤ 40 mg/l

**BOUCHAGE :** Bouchon Diam

**BIO :** En cours

