

MORGON - LES CHARMES 2021

Un Morgon flatteur, légèrement épicé, avec arômes de fruits rouges et de cerises noires. Un attaque fruitée en bouche. Vraiment équilibré et buvable.

CÉPAGE : 100% gamay

VIN : Rouge

ALCOOL : 13,5%

SUPERFICIE: 6 ha

DENSITÉ DE PLANTATION : 10 000 pieds / ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

RENDEMENT : 47 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. 1/2 grappes entières et 1/2 égrappées.

ÉLEVAGE : En cuve béton

COLLAGE : Non collé

SUCRES RÉSIDUELS : < 2 gr / l

BAS SULFITES : Oui ≤ 40 mg/l

BOUCHAGE : Bouchon Diam

BIO : En cours

