

MORGON - LE PLATEAU 2022

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

