

# MORGON - LES CHARMES 2022

*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

