

MORGON - SAMANTHA 2022

Un Morgon caractérisé par sa fraîcheur de fruit acidulé avec arômes de fraise et balsamique. Compote de fruit et cerise burlat fraîche en bouche. Une longueur intense, une finale poivrée.

CÉPAGE : 100% gamay

VIN : Rouge

ALCOOL : 13,5%

SUPERFICIE : 0,15 ha

DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 pieds / ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans

RENDEMENT : 40 hl / ha

SOL : Granite

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 sur table vibrante. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 100% grappes entières.

ÉLEVAGE : En cuve béton pendant 10 mois.

COLLAGE : Non collé

SUCRES RÉSIDUELS : < 2 gr / l

BAS SULFITES : < 50 mg/l

BOUCHAGE : Bouchon Diam

BIO : En cours

