

MORGON - CÔTE DU PY 2022

Un Morgon expressif et croquant avec arômes de cerises noires, prunes et poivre noir. Tannins souples et belle longueur. Vif et succulent, avec une acidité remarquable en fin de bouche.

CÉPAGE : 100% gamay

VIN : Rouge

ALCOOL : 13,5%

SUPERFICIE : 1,4 ha

DENSITÉ DE PLANTATION : 10000 pieds/ha

RENDEMENT : 45 hl/ha

SOL : Granit bleu

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 caissette de 18-20 kg.

VINIFICATION : Tri manuel avant encuvage. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 30% grappes entières et 70% égrappées.

ÉLEVAGE : 70% élevé en foudre et 30% en fûts qui ont entre 2 et 5 ans.

BAS SULFITES : ≤40 mg/l

BOUCHAGE : Bouchon Diam

BIO : En cours

