

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 : 10000 pieds/ha

RENDEMENT : 45 hl/ha

SOL : Granit rouge

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 : <50 mg/l

BOUCHAGE : Bouchon Diam

BIO : En cours

