

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 : 8000 pieds/ha

RENDEMENT : 40 hl/ha

SOL : Granit orange et 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 sur table vibrante. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 100% grappes entières.

ÉLEVAGE : 100% en foudre pendant 10 mois.

BAS SULFITES : <50 mg/l

BOUCHAGE : Bouchon Diam

BIO : En cours

