



MORGON

2021

Le Morgon est connu pour exprimer intensément son terroir. Le nez est fumé avec des arômes de cerises mûres rappelant le kirsch, accompagné de notes boisées. En bouche, il est d'une belle richesse aromatique avec des saveurs fruitées. Les vins de Morgon peuvent s'apprécier dans leur jeunesse mais aussi dans leur maturité, le millésime 2021 peut patienter.

Type : Gamay

Taille de la vigne : En gobelet, selon la tradition beaujolaise

Âge moyen de la vigne : 66 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 90%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois en fûts de chêne

Millésime : 2021

Mise en bouteille : au domaine

Garde : Moyenne à longue



Parcelle

L'Évêque / Champ Lévrier

Superficie : 1ha 97a

Type de sol: Volcanique sur pierres bleues (L'Évêque) qui sont dures et riches en magnésium Piémont et alluvions anciennes (Champ Lévrier) issues de l'érosion de roches de rivières et lacs

Altitude : 250 m en moyenne