



# MORGON

## 2022

Le Morgon est connu pour exprimer intensément son terroir. Ce vin a demandé un peu de temps d'ouverture pour dévoiler des notes de fleurs blanches et de sous-bois. La bouche est délicate et ronde, elle nous dévoile une belle gourmandise entre un fruit croquant et une légère amertume. Le Morgon n'échappe pas aux qualités de finesse et d'élégance que l'on retrouve dans ce millésime 2022. Les vins de Morgon peuvent s'apprécier dans leur jeunesse mais aussi dans leur maturité.

**Type :** Gamay

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

**Âge moyen de la vigne :** 67 ans

**Vinification :** Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 80%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

**Élevage :** 80% en fûts de chêne et 20% en cuve inox pendant 10 mois

**Millésime :** 2022

**Mise en bouteille :** au domaine

**Garde :** de 5 à 10 ans



## 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



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

