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