



MORGON

2023

Le Morgon est connu pour exprimer intensément son terroir. Ce cru très étendu offre une belle variété de sols, des granites aux pierres bleues. Ce vin est connu pour sa puissance, sa force et le millésime 2023 n'y déroge pas. Dès son ouverture, le nez est ample, il vous enrobe et vous enjôle. La bouche soyeuse et gourmande offre une belle longueur. Typique des vins de l'appellation, ce millésime vous ravira pour son côté chaleureux qui invite à la convivialité.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 68 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 100%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois, 50% en fûts de chêne 50% en cuve inox

Millésime : 2023

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

