



MORGON

2024

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 et son côté animal. Le nez est concentré et un peu sauvage. La bouche démarre sur l'acidité puis laisse transparaître des arômes de fruits noirs et affiche une belle rondeur. Pas de doute, son côté charnu nous fait dire que nous sommes bien à Morgon !

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, 100% en cuve inox

Millésime : 2024

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

