MORGON

Grands Cras

2020

La parcelle, idéalement située au pied de la Côte du Py, se classe parmi les fameux climats de l'appellation. Les Grands Cras, capables de se hisser au rang des meilleurs, ont un potentiel de puissance remarquable. Le nez est très profond avec un subtil mélange de fleurs. En bouche il offre une attaque très nette et franche de fruits mûrs, une belle longueur avec, toujours la présence du côté floral. Les tanins présents confirment ses qualités de vin de garde.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 70 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 en fûts de chêne

Millésime : 2020

Mise en bouteille : Au domaine

Garde : Longue

Parcelle

Grands Cras

Superficie : 2Ha 49A

Type de sol: Piémont alluvions anciennes et roches volcaniques siliceuses variées profondes, pierres dures qui se composent de silice pure.

Altitude : 250 m en moyenne

DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France
hello@domainedevernus.com
www.domainedevernus.com

GEOPARK BEAUJOLAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE