



# MORGON

## Grands Cras

### 2021

La parcelle, idéalement située au pied de la Côte du Py, se classe parmi les fameux climats de l'appellation. Les Grands Cras sont capables de se hisser au rang des meilleurs. Le nez est un bouquet gourmand et intense avec des arômes de fruits rouges frais, des notes réglissées et fumées. En bouche il offre beaucoup de finesse, un bel équilibre et une très jolie longueur. Il a toutes les qualités d'un vin de garde.

**Type :** Gamay

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

**Âge moyen de la vigne :** 71 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 :** 2021

**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