

# MORGON

## Grands Cras

### 2022

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 puissant, intense avec des notes de torréfaction et de sous-bois. La bouche est ronde et offre des arômes de fruits noirs et de sous-bois mêlés. Un vin de gastronomie, à fort potentiel de garde, qui s'épanouira en vieillissant.

**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 80%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

**Élevage :** 10 mois en fûts de chêne

**Millésime :** 2022

**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

