



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

