



# MORGON

## Grands Cras

# 2023

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 franc, épuré et très aromatique aux notes intenses de fruits rouges. La bouche est tendue sur la fraîcheur. La finale et la rétro-olfaction vous charmeront. Un millésime tout en séduction.

**Type :** Gamay

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

**Âge moyen de la vigne :** 73 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, 50% en fûts de chêne 50% en cuve inox

**Millésime :** 2023

**Mise en bouteille :** au domaine

**Garde :** plus de 10 ans



## 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

