



MORGON

Grands Cras

2024

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 frais, floral et d'une belle intensité. Il demande un petit temps avant de s'ouvrir. La bouche est très fraîche, ronde, elle fait apparaître des arômes de petits fruits ainsi qu'une texture plus ciselée. Ce vin se révèle différent d'un morgon classique.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 74 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, 40% en fûts de chêne 60% en cuve inox

Millésime : 2024

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

