



Morgon

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
Moyenne d'âge des vignes : 70 ans

SURFACE : 15 Hectares

SOL : Arène granitique acide et pauvre

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique

VENDANGE : Manuelle. Soigneusement triée,
quelque fois en deux passages.

VINIFICATION : Macération semi-carbonique beaujolaise
traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 10 à 21 jours.

ELEVAGE : En pièce de 216 litres, environ 9 mois.
Puis mise en bouteilles de 2 façons différentes :

- 1/ Non filtrée mais sulfitée
- 2/ Non filtrée non sulfitée.

TYPE AROMATIQUE : Le MORGON en général à trois arômes
dominants : Cerise, réglisse et violette.
Sur notre vignoble c'est généralement les arômes de cerise et
de réglisse qui dominent.

