



DEGUSTATION

Robe : d'un rubis intense.

Nez : arômes de cerise noire, rose et pivoine

Bouche : vin mûre et frais, avec une texture ferme et des tanins parfaitement enrobés.

Accords mets / vin : boeuf bourguignon, carré de veau rôti ou pintade fermière.

Potentiel de garde : entre 6 et 10 ans

Température de service : entre 14 et 16°C

IDENTIFICATION

Appellation : AOP Morgon

Commune : Villié-Morgon

Cépage : 100% gamay

VIGNOBLE

Surface : 0,50 ha

Taille : gobelet

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

Rendement : 50 hl / ha

Âge des vignes : 50 ans

Sols : schistes granitiques décomposés.

Exposition : sud-ouest

Altitude : 200 mètres

Topographie : 5% de pente

VINIFICATION

Récolte : manuelle

Tri : à la vigne et au chai sur table vibrante

Égrappage : 80%

Macération : de 13 à 17 jours. Grillage du chapeau avec maîtrise des températures en-dessous de 28°C

Pressurage : pneumatique lent et à faible pression

Fermentation malo-lactique : 100%

ELEVAGE

Contenant : 60% en cuve ciment et 40% en fûts de 4 à 6 vins.

Durée : 18 mois

Mise en bouteille : à la propriété

Minimum de sulfites

