

MORGON

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Sol d'argile et sables issus de la décomposition du granite ; exposition Sud-Est

Âge de la vigne : 46 ans

Culture : Taille en gobelet broyage des sarments, quelques parcelles palissées, enherbement à 25 %, travaux mécanique effectués avec un tracteur étroit. Vendanges manuelles

VINIFICATION

Vinification Beaujolaise

Maîtrise des températures

Durée de cuvaison de 9 à 14 jours

ÉLEVAGE

Élevé en cuve inox ou ciment à revêtement époxy durant 7 mois puis mises en bouteilles aux mois d'Avril-Mai

DÉGUSTATION

Oeil : Robe grenat profond

Nez : Fruits mûrs tels que la cerise, pêche, abricot et prune

Palais : Charpenté, ce vin riche, puissant et charnu exprime toutes les caractéristiques de son terroir

SERVICE

Garde : 4-5 ans



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com