



MORGON

2020

De belle structure, le Morgon s'impose comme un des crus phares du Beaujolais. Il est connu aussi pour exprimer intensément son terroir. Le nez est soyeux avec des arômes de fruits mais il dégage aussi un côté chaleureux de type pâtissier. En bouche, il est rond et gourmand et apporte des saveurs qui font penser à une friandise comme un bonbon. Les vins de Morgon peuvent s'apprécier dans leur jeunesse mais aussi dans leur maturité.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 65 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 90%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois en fûts de chêne

Millésime : 2020

Mise en bouteille : au domaine

Garde : Moyenne à longue



Parcelle

L'Évêque / Champ Lévrier

Superficie : 1ha 97a

Type de sol: Volcanique sur pierres bleues (L'Évêque) qui sont dures et riches en magnésium Piémont et alluvions anciennes (Champ Lévrier) issues de l'érosion de roches de rivières et lacs

Altitude : 250 m en moyenne