



# MORGON

## Grands Cras

### 2020

La parcelle, idéalement située au pied de la Côte du Py, se classe parmi les fameux climats de l'appellation. Les Grands Cras, capables de se hisser au rang des meilleurs, ont un potentiel de puissance remarquable. Le nez est très profond avec un subtil mélange de fleurs. En bouche il offre une attaque très nette et franche de fruits mûrs, une belle longueur avec, toujours la présence du côté floral. Les tanins présents confirment ses qualités de vin de garde.

**Type :** Gamay

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

**Âge moyen de la vigne :** 70 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 en fûts de chêne

**Millésime :** 2020

**Mise en bouteille :** Au domaine

**Garde :** Longue



## 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