



MORGON

Grands Cras

2021

La parcelle, idéalement située au pied de la Côte du Py, se classe parmi les fameux climats de l'appellation. Les Grands Cras sont capables de se hisser au rang des meilleurs. Le nez est un bouquet gourmand et intense avec des arômes de fruits rouges frais, des notes réglissées et fumées. En bouche il offre beaucoup de finesse, un bel équilibre et une très jolie longueur. Il a toutes les qualités d'un vin de garde.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 71 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 : 2021

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