



MORGON

GRANDS CRAS

1 112 ha, Morgon est le cru le plus étendu du vignoble, après Brouilly. Les vins de Morgon ont une couleur grenat sombre, des arômes et des saveurs de fruits à noyau et plus spécialement de cerise. Ils se bonifient en vieillissant.

CARACTÉRISTIQUES DU MORGON - GRANDS CRAS



CÉPAGE
100% Gamay



DÉGUSTATION
Les arômes sont ceux des fruits à noyau mûrs (cerise, pêche).



VINIFICATION
Nous récoltons à la main avec un tri minutieux des raisins pour ne retenir que le meilleur. Pressurage pneumatique. Nous utilisons des méthodes traditionnelles de vinification du Beaujolais. La cuvaison dure 8 à 10 jours sous contrôle de température.



GARDE
3 à 10 ans selon le millésime



SITUATION
Commune de VILLIÉ-MORGON



GÉOLOGIE
Granitique



RENDEMENT MOYEN
52 hl/ha



VIGNOBLE
1 100 hectares



ÂGE DES VIGNES
50 ans

