

MORGON «CORCELETTE»

IDENTIFICATION

Appellation : AOP Morgon

Cépage : Gamay

VIGNOBLE

Lieu-dit : Corcelette

Surface : 2 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Age des vignes : 45 ans

Sols : Granit altéré et profonds

Exposition : Sud

Altitude : 320 m

VINIFICATION

Récolte : Manuelle

Tri : À la vigne et au chai sur table vibrante

Débourbage : À froid pendant quelques heures.

Levures : Indigènes

Macération : Environ 15 jours en grappes entières.
Semi-carbonique. Maîtrise des températures en dessous de 28 °C.
1 Remontage/jour, très léger

Pressurage : Lent et à faible pression

Bactéries : Indigènes

Fermentation

malo-lactique : 100%

ELEVAGE

Contenant : Foudre de chêne

Durée : 12 mois

Ni collé ni filtré

DEGUSTATION

Belle fraîcheur en bouche, fruité.
Tanins charnus. Bel équilibre
Parfait sur des viandes rouges, gibier,
fromages.
A déguster dans les 8 ans.

