



## MORGON GRANDS CRAS



**CÉPAGE** : 100 % gamay noir à jus blanc.  
Moyenne d'âge des vignes : 65 ans.

**SURFACE** : 1.8 hectare.  
La Croix de Chèvres 69910 VILLIE-MORGON  
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

**SOL** : Argilo-granitique.  
Altitude : 280 m  
Exposition : ouest - est  
Rendement : 38 hl/ha

**VINIFICATION** : Vendange manuelle, vinification  
beaujolaise semi-carbonique sans SO2, grappes  
entières, levures indigènes.  
Durée de fermentation : 18 jours.  
Pré-fermentation à froid pendant 12h

**ÉLEVAGE** : 120% en fût de chêne et 80% en cuve  
béton. Degré d'alcool : 14 %  
Mise en bouteilles : 19 Août 2020  
Bouchage liège  
SO2 libre : 5 mg/l  
SO2 total : 29 mg/l



Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE UE/NON UE

