



MORGON VIEILLES VIGNES



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc.
Moyenne d'âge des vignes : 120 ans.

SURFACE : 0,2 hectare.
Aux Perrets 69910 VILLIE-MORGON
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

SOL : Argile.
Altitude : 320 m
Exposition : sud
Rendement : 18 hl/ha

VINIFICATION : Vendange manuelle, vinification beaujolaise semi-carbonique sans SO₂, grappes entières, levures indigènes.
Durée de fermentation : 30 jours dans 2 demis-muids de 400l, vinification integrale dans les tonneaux

ÉLEVAGE : 1 futs de 400L
Degré d'alcool : 13,5 %
Mise en bouteilles : 19 Août 2020
Bouchage liège
SO₂ libre : 6 mg/l
SO₂ total : 16mg/l



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

