



MORGON LES CHARMES



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

SURFACE : 1,9 hectare.
Aux Perrets 69910 VILLIE-MORGON
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

SOL : Argilo-granitique.
Altitude : 280 m
Exposition : Ouest-Est
Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION : Vendange manuelle, vinification beaujolaise semi-carbonique sans SO₂, grappes entières, levures indigènes.
Durée de fermentation : 20 jours.
Pré-fermentation à froid pendant 12h

ÉLEVAGE : 40% en fût de chêne et 60% en cuve béton
Degré d'alcool : 13,5 %
Mise en bouteilles : 19 Août 2020
Bouchage liège
SO₂ libre : 6 mg/l
SO₂ total : 27mg/l



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

