



MORGON

LES CHARMES

CÉPAGE

100% Gamay

VIGNES

60 ans

Exposition Nord-Est

Parcelle unique Les Charmes classée en cru Morgon AOP

TERROIR

Granite blanc et schistes rouges

RENDEMENT

35 hl par hectare

VINIFICATION

Sélection manuelle

Macération carbonique à froid (raisins froids et entiers dans cuve béton saturée de dioxyde

de carbone) durant une moyenne de 18 jours dont 10 jours de préfermentaire

Fermentation alcoolique avec levures indigènes (sans pied de cuve)

Fermentation malolactique

Elevage 75% en vieux fûts durant 10 mois

Sulfites ajoutés à la mise

Pas de filtration

PRODUCTION

Limitée de 4 500 bouteilles