



MORGON

CORCELETTE

CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

ÂGE DE LA VIGNE : 50 ans

SOL : Arènes granitique et schistes

CLIMAT : Corcelette

CULTURE : Cahier des charges de l'Agriculture Biologique

VENDANGES : Exclusivement manuelles

VINIFICATION : Macération carbonique en grappes entières, fermentation alcoolique en levures indigènes

ÉLEVAGE : Élevage 100 % en vieux fûts de 225 litres pendant 8 mois

Vin non collé, non filtré, très légèrement sulfités.