



# MORGON CORCELETE

---

**CÉPAGE** : 100 % gamay noir à jus blanc

**ÂGE DE LA VIGNE** : Vieille vigne de 80 ans, située sur un plateau d'un hectare, à 500 mètres d'altitude.

**SOL** : Arènes granitiques 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.**