



# MORGON

---

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

**ÂGE DE LA VIGNE** : 60 ans

**SOL** : Arènes granitiques

**CLIMAT** : Les Charmes, Corcelette

**CULTURE** : Cahier des charges de l'Agriculture Biologique

**VENDANGES** : Exclusivement manuelles

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

**ÉLEVAGE** : Sur lies fines en cuve béton pendant 8 mois

**Vin non collé, non filtré, très légèrement sulfités.**