



MORGON CÔTE DU PY



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

SURFACE : 0,6 hectare.
Aux Perrets 69910 VILLIE-MORGON
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

SOL : Altération schisteuses.
Altitude : 310 m
Exposition : sud
Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION : Vendange manuelle, vinification
beaujolaise semi-carbonique sans SO₂, grappes
entières, levures indigènes.
Durée de fermentation : 21 jours.
Préfermentation à froid pendant 18h

ÉLEVAGE : 80% en fût de chêne de 600L(8vins)
et 20% en cuve béton. Degré d'alcool : 14,5 %
Mise en bouteilles : 19 Août 2020
Bouchage liège
SO₂ libre : <LQ (5mg/l)
SO₂ total : 24 mg/l



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

