



2020 MORGON GRANDS CRAS



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

SURFACE : 1.8 hectare.
La Croix de Chèvres 69910 VILLIE-MORGON
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

SOL : Argilo-granitique.
Altitude : 280 m
Exposition : ouest - est
Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION : Vendange manuelle, vinification beaujolaise semi-carbonique sans SO₂, grappes entières, levures indigènes.
Durée de fermentation : 18 jours.
Pré-fermentation à froid pendant 12h

ÉLEVAGE : 50% en fût de chêne et 50% en cuve béton. Degré d'alcool : 14 %
Mise en bouteilles : 25 Mars 2022
Bouchage liège
SO₂ libre : 5 mg/l
SO₂ total : 13 mg/l



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

