



MORGON

Côte du Py

CÉPAGE

100 % Gamay noir à jus blanc

SOL

Cadastré Côte du Py : roches basaltiques (pierres bleues)

VENDANGES

Uniquement manuelles

VINIFICATION

Grappes entières Semi Carbonique. 2 foulages réalisés. Cuvaion de 15 jours

ÉLEVAGE

Cuves en béton pendant 6 mois dans nos caves puis mise en bouteille courant avril