



# 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. Cuaison de 15 jours

### **ÉLEVAGE**

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