



MORGON

CÉPAGE

100 % Gamay noir à jus blanc

ÂGE DE LA VIGNE

65 ans

SOL

Cadastré la Briratte roches basaltiques (pierres bleues)

VENDANGES

Uniquement manuelles

VINIFICATION

Grappes entières Semi Carbonique 2 foulages réalisés cuvaison 15 jours

ÉLEVAGE

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