

## **MORGON**

### *Les Charmes*

#### **CÉPAGE**

100% Gamay

#### **VIGNES**

60 ans

Exposition Nord-Est

Parcelle unique Les Charmes classée en cru Morgon AOP

#### **TERROIR**

Granite blanc et schistes rouges

#### **RENDEMENT**

35 hl par hectare

#### **VINIFICATION**

Sélection manuelle

Macération carbonique à froid (raisins froids et entiers dans cuve béton saturée de dioxyde

de carbone) durant une moyenne de 18 jours dont 10 jours de préfermentaire

Fermentation alcoolique avec levures indigènes (sans pied de cuve)

Fermentation malolactique

Elevage 75% en vieux fûts durant 10 mois

Sulfites ajoutés à la mise

Pas de filtration

#### **PRODUCTION**

Limitée de 4 500 bouteilles

