

# MORGON 2020

## Terroir

*Cépage* : 100% Gamay

*Terroir* : Sols de graves- argile

*Vignes* de 50 ans d'âge moyen

*Densité de plantation* : 6000-8000 pieds/Ha

## Vinification

Vendanges manuelles

Egrappage entre 80 à 100 %

Cuvaison 12-15 jours

## Viticulture

Raisins issus de la démarche de viticulture raisonnée, vin certifié HVE Haute Valeur Environnementale.

### *En route vers le bio !*

Dans la continuité d'un engagement pour une viticulture respectueuse de l'environnement et de l'homme nous avons entamé en 2021 la conversion du Domaine à l'agriculture biologique !

## Dégustation et conservation

Vin charnu et généreux, à la robe grenat profond. Il exhale des arômes de fruits noirs. Une matière concentrée, ce vin complexe et puissant mérite de prendre un peu d'âge.

## Alliance mets/vin

Viandes rouges, viandes en sauce, fromages.

## Service

16 -18 °

A boire dans les 10 ans

