

MORGON

LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

FICHE TECHNIQUE

MORGON La Voûte Saint Vincent 2013

Appellation : Morgon
Nom du Domaine : Louis - Claude DESVIGNES
Raison Sociale : EARL Louis & Claude DESVIGNES
Nom du Climat : Douby
Superficie de vignes pour cette cuvée : 5 Ha
Age des Vignes : 45 ans

Nature des Sols : sols de grès et de granit désagrégés
Exposition : Mi-coteaux sud est
Culture de la vigne : Les sols sont labourés - aucun herbicides employé – utilisation de produits agréés en Agriculture biologique depuis 2005.
Afin de ne jamais tasser nos sols labourés et de respecter la vie microbienne, tous les travaux de la vigne sont réalisés à la main (sauf les labourages et les traitements)
Vendange : manuelle
Date de ramassage : Du 3 au 5 Octobre 2013

Vinification : Traditionnelle- 50 % d'éraflage
Temps de cuvaison : 13 Jours
Temps élevé en cuves : 9 mois en cuves ciment
Mise en bouteilles : le 04 décembre 2014

Notre domaine est classé avec deux étoiles dans le guide 2015 de la Revue du Vin de France comme : Producteur de très grands vins, dans les meilleurs crus de France

*EARL Louis & Claude DESVIGNES - 135, Rue de la Voûte – 69910 VILLIE MORGON
Tél : 04.74.04.23.35 – Fax : 04.74.69.14.93
Web : www.louis-claude-desvignes.com*