

DOMAINE DE VERNUS

MORGON 2023

Le Morgon est connu pour exprimer intensément son terroir. Ce cru très étendu offre une belle variété de sols, des granites aux pierres bleues. Ce vin est connu pour sa puissance, sa force et le millésime 2023 n'y déroge pas. Dès son ouverture, le nez est ample, il vous enrobe et vous enjôle. La bouche soyeuse et gourmande offre une belle longueur. Typique des vins de l'appellation, ce millésime vous ravira pour son côté chaleureux qui invite à la convivialité.

FICHE TECHNIQUE :

9 370 bouteilles 150 magnums 15 jéroboams

Monocépage **Gamay**

Taille de la vigne **en gobelet, selon la tradition beaujolaise**

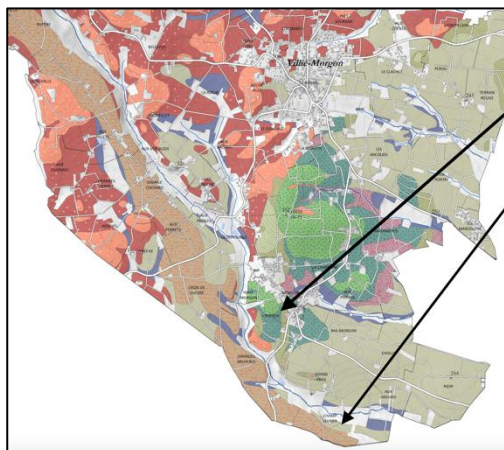
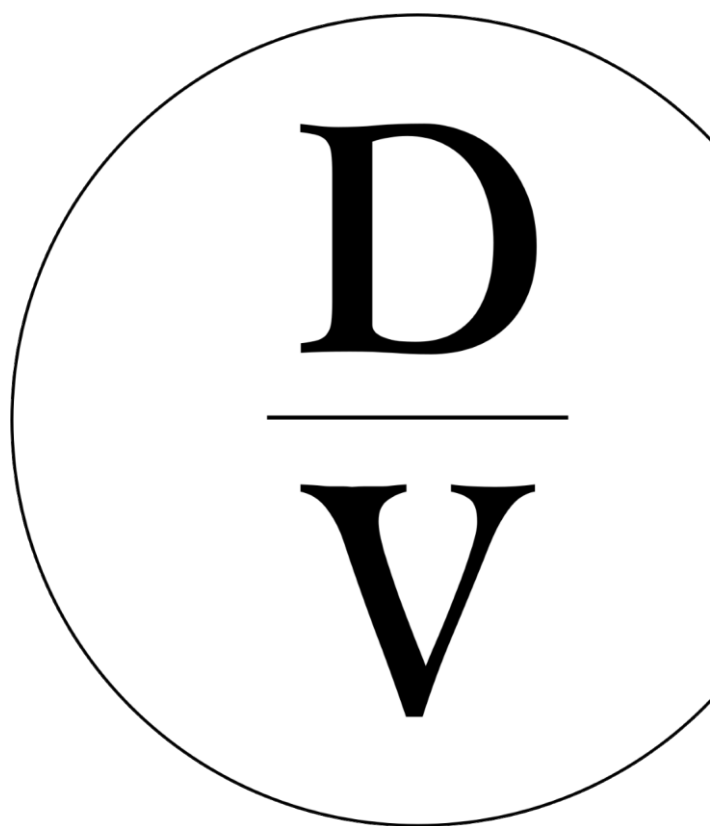
Âge moyen de la vigne **68 ans**

Vinification **Vendanges et tri manuels**
Récolte en caisse
Égrappage 100%
Alternance pigeage, remontage, délestage
Macération à froid
Fermentation naturelle 3 semaines
Débourbage 10 jours
Levures indigènes

Élevage **10 mois, 50% en fûts de chêne 50% en cuve inox**

Mise en bouteille **au domaine**

Garde **de 5 à 10 ans**



PARCELLES :

L'Évêque

Champ Lévrier

Superficie **1Ha 97A**

Types de sol **Volcanique sur pierres bleues (L'Évêque) qui sont dures et riches en magnésium**

Piémont et alluvions anciennes (Champ Lévrier) issues de l'érosion de roches de rivières et lacs

Altitude **250 m en moyenne**