

Domaine du Château de Grand Pré

FICHE TECHNIQUE

MORGON Vieilles Vignes

	:
-Rendement moyen :	Entre 30 et 35 hl/ ha
-Age moyen du vignoble :	Plus de 60 ans.
-Cépage :	Gamay noir à jus blanc.
-Terroir /Exposition :	Terroir constitué de roches décomposées et de schistes friables sur sous-sol granitique. Bénéficie d'une belle exposition sud, sud-est.
-Culture et vinification :	Vignoble en agriculture biologique certifié par ecocert. Sol labouré, aucun traitement préjudiciable à l'environnement. Vendanges manuelles en bennes avec tris sélectifs des baies. Macération 10 à 15 jours. Vinifications basses températures. Vinifications sans sulfite et avec levures indigènes, naturellement présentes dans les raisins.
-Caractéristiques :	Cuvées sélectionnées par nos soins et « élevées » dans des fûts de chêne pendant 8 à 12 mois avant leur embouteillage. Grâce aux tanins et à la porosité du bois, ces vins s'affinent et développent des arômes complexes de fruits noirs (cassis, griottes) et de réglisse. Se marient parfaitement avec les viandes en sauce, bœuf, gibier à poil (sanglier), agneau et fromages affinés (bleu, munster). Garde 3 à 9 ans. Servir chambré 18°. Alc : 13% vol
-Mise en bouteilles :	A la propriété
-Gencod :	0.75cl 3 760096980019 6 x 0.75cl
-Cartons	de 6 à rabats, bouteilles couchées.
-Palettisation :	8 rangs de 13 cartons.

