

Domaine du Château de Grand Pré

FICHE TECHNIQUE

-Appellation d'origine contrôlée : **MORGON**

-Surface récoltée : 1Ha 25

-Rendement moyen : Entre 35 ha et 40 hl/ ha.

-Age moyen du vignoble : Pus de 40 ans.

-Terroir : sols constitué de schistes et de roches désagrégées

-Cépage : Gamay noir à jus blanc.

-Culture et vinification : Sol labouré.
Récolte exclusivement manuelle avec tris successifs à la vigne et au cuvier.
Macération 10 à 15 jours.
Vinifications sans sulfite et avec levures indigènes, naturellement présentes dans les raisins
Maîtrise des températures.
Elevage fûts et demi muids

-Caractéristiques : Vin dense, et structuré avec des notes de fruits à noyaux (cerises, griottes, pêches).La bouche est tout en rondeur.
Recommandé avec les viandes rouges, gigots, fromages affinés.
Garde : 10 ans.

-Mise en bouteilles : à la propriété

-Gencod : 0.75cl 3760096 980095
6 x 0.75cl

-Cartons de 6 à rabats, bouteilles couchées.

-Palettisation : 8 rangs de 13 cartons

