



*Roche du Py*  
*Morgon*  
CAMILLE

**CEPAGE** : Gamay noir à jus blanc.

**SURFACE** : 1 Hectare.

**SOL** : Arène granitique acide et pauvre.

**CULTURE** : Vignes certifiées en agriculture biologique.

**VENDANGE** : Manuelle. Soigneusement triée,

**VINIFICATION** : Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 24 jours en cuve tronconique en bois.

**ELEVAGE** : En vieux fût de 216 litres pendant 9 mois.

**MISE EN BOUTEILLE** : Non filtrée mais légèrement sulfitée à la mise en bouteille.

**TYPE AROMATIQUE** : Vin aux arômes dominant de fruits rouges frais. Belle longueur sur des arômes floraux.

