



Morgon Roche du Py
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.

