



# Morgon

**CEPAGE** : Gamay noir à jus blanc  
Moyenne d'âge des vignes : 70 ans

**SURFACE** : 15 Hectares

**SOL** : Arène granitique acide et pauvre

**CULTURE** : Vignes certifiées en agriculture biologique

**VENDANGE** : Manuelle. Soigneusement triée,  
quelque fois en deux passages.

**VINIFICATION** : Macération semi-carbonique beaujolaise  
traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 10 à 21 jours.

**ELEVAGE** : En pièce de 216 litres, environ 9 mois.  
Puis mise en bouteilles de 2 façons différentes :

- 1/ Non filtrée mais sulfitée
- 2/ Non filtrée non sulfitée.

**TYPE AROMATIQUE** : Le MORGON en général à trois arômes  
dominants : Cerise, réglisse et violette.  
Sur notre vignoble c'est généralement les arômes de cerise et  
de réglisse qui dominent.

