

Morgon Bio

Fiche Technique

Vinification

Encuvage par gravité, levures indigènes, sans intrants, macération carbonique (vendange entière) durant 10 à 12 jours, décuvaage manuel, pressurage horizontal très doux en mode manuel pendant une journée.

Elevage

70% en fûts bourguignons (8 ans d'âge) durant 7 mois sur lies fines sans intrants.

30% en cuve béton époxy durant 7 mois sur lies fines sans intrants.

Assemblage d'un mois, léger sulfitage avant mise, vin non filtré et non collé.

Dégustation

Fruits frais au nez, bouche fine et élégante

Une garde de quelques années ne pourra que l'embellir.

Accompagner le de cochonnaille, viande blanche pour enjouer vos papilles.

Servir à 14°C

Antoine • Sunier

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Surface

1,22 hectares

Lieu-dit - Climat

Croix de chèvre – Grand Cras

Age des vignes

65 ans

Exposition - Altitude

Sud - 270 m

Nature du sol

Sol caillouteux d'alluvions anciennes

Mode de culture

Agriculture Biologique depuis 17 ans

