

MORGON

LES CHARMES

La Grange
BOURBON



Climat : Les Charmes

Altération de Granit ;

Cépage : 100 % Gamay noir à jus blanc

Age des vignes : 50 ans

Rendement : 35 hL/Ha

Vinification :

- 50 % égrappés.
- Macération semi-carbonique.
- 10 jours de macération.

Elevage : Assemblage de 20 % de vin élevé en fûts de chêne durant 10 mois et de vins élevés en cuve béton.

Dégustation :

Robe : Grenat ;

Nez : Notes de fruits rouges et prune.

Bouche : Tout en finesse ; arôme de Kirsch et fruits murs à noyau.

Analyses :

- Degrée : 12,5 % vol
- AT : 3,8 g/L (H₂SO₄)
- pH : 3,35
- AV : 0,4 g/L H₂SO₄
- SO₂ tot : 35 mg/L
- CO₂ : 750 mg/L

Prix public : 16 € TTC :

