

# 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 (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- pH : 3,35
- AV : 0,4 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- SO<sub>2</sub> tot : 35 mg/L
- CO<sub>2</sub> : 750 mg/L

**Prix public : 16 € TTC :**

