



MORGON

DYNAMITE



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc. Moyenne d'âge des vignes : 60 ans et plus.

SURFACE : 1.16 hectare.

SOL : Composé d'arène granitique constituée principalement de sable. Sol pauvre, filtrant et acide permettant de faire des vins concentrés.

CULTURE : Vignes travaillées sur les principes biodynamique (500, 501 ...) depuis 2013.

Vignes certifiées en agriculture biologique.

Taille gobelet selon le calendrier lunaire pour régénérer les bois. Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé. Association de plantes pour les pulvérisations (ortie, bourdaine...).

VENDANGES : Exclusivement manuelles dans de petites bennes de 300 kg avec un tri rigoureux à la parcelle.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid (environ 10-12°C à l'encuvage) durant 20 à 25 jours en évitant toutes manipulations. Sans soufre ni levurage.

ÉLEVAGE : 100 % en pièces de 225 et 600 litres pendant 7 à 9 mois. Vieux fûts de minimum 6 vins. Soutirage sans filtration et selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : Un vin structuré avec une puissance fruitée et beaucoup de longueur. Se boit à 14 °C. Peut se conserver 5 à 8 ans. Cachetées à la cire.