



MORGON

IRON



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc.
Moyenne d'âge des vignes : Une parcelle de moins de 10 ans et une de plus de 50 ans située au lieu-dit « Bas - Douby »

SURFACE : 0.7 hectares.

SOL : Composé d'arène granitique avec beaucoup de fer et de manganèse peu profond.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique. Taille gobelet et cordon entre 6500 et 8600 pieds/ha Alternance de labour des sols et enherbement semé.

VENDANGES : Exclusivement manuelles avec un tri rigoureux à la parcelle et sur les caisses de 300 kg.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid sans remontage, ni pompage.
Sans soufre ni levurage de 12 jours.

ÉLEVAGE : 40 % en pièces de 225 litres et 60 % en fût de 300 litres pendant 7 mois. Ancien fût de minimum 6 vins. Soutirage, puis mise en bouteille sans filtration et sans soufre en fonction de la lune.

DÉGUSTATION : Vin charpenté mais avec beaucoup de finesse et de digestibilité, il s'affine au cours du temps pour devenir de plus en plus profond. Un morgon qui « Morgonne ».
Peut se conserver 5 à 8 ans.
Cachetées à la cire.