

# MORGON «CORCELETTE»

## IDENTIFICATION

**Appellation :** AOP Morgon

**Cépage :** Gamay

## VIGNOBLE

**Lieu-dit :** Corcelette

**Surface :** 2 ha

**Densité de plantation :** 10 000 pieds/ha

**Rendement :** 40 hl/ha

**Age des vignes :** 45 ans

**Sols :** Granit altéré et profonds

**Exposition :** Sud

**Altitude :** 320 m

## VINIFICATION

**Récolte :** Manuelle

**Tri :** À la vigne et au chai sur table vibrante

**Débourbage :** À froid pendant quelques heures.

**Levures :** Indigènes

**Macération :** Environ 15 jours en grappes entières.  
Semi-carbonique. Maîtrise des températures en dessous de 28 °C.  
1 Remontage/jour, très léger

**Pressurage :** Lent et à faible pression

**Bactéries :** Indigènes

**Fermentation**

**malo-lactique :** 100%

## ELEVAGE

**Contenant :** Foudre de chêne

**Durée :** 12 mois

Ni collé ni filtré

## DEGUSTATION

Belle fraîcheur en bouche, fruité.  
Tanins charnus. Bel équilibre  
Parfait sur des viandes rouges, gibier,  
fromages.  
A déguster dans les 8 ans.

