



MORGON

Dégustation :

Un vin présentant la signature de son appellation... avec du caractère ! Le plus dur et le plus minéral des Crus Beaujolais offre des arômes de fruits rouges évoluant vers les fruits à noyaux et le kirsch.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Appellation : Morgon AOP

Millésime : 2016

Surface : 0.60 ha

Production : 3500 bouteilles

Propriétaire : GAY Laurent

Sol : Sableux - granitique

Encépagement : Gamay noir à jus blanc

Densité de plantation : 10000 pieds / ha

Age moyen : 45 ans

Rendement : 45 hL / ha

Situation : Villie Morgon

Exposition : Sud

Taille : Gobelet

Mode de culture : Viticulture raisonnée – Certifié HVE niveau 3 - Gestion de la traçabilité

Vendanges : Vendanges manuelles

Cuves : Cuves ciment et inox de 50hL à 70hL afin d'affiner la sélection parcellaire et de valoriser chaque lot

Macération : 10 à 12 jours selon les lots

Température de fermentation : 24-28°C

Alcool en vol % : 13

Embouteillage : Au domaine

Date de disponibilité : Immédiate

Température de service : 16-18°C

Durée de garde : 6 ans

NOS COORDONNEES



Adresse : Domaine Rivière

Laurence et Laurent GAY

553 Route des Tuillières

69620 BAGNOLS

Site Internet : www.domaine-riviere.fr

E-mail : contact@domaine-riviere.fr

"Notre domaine situé à Bagnols au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées s'étend sur 27 ha. La diversité de nos terroirs et de nos appellations nous offre la possibilité de vous proposer une gamme large et variée. Sensibles depuis toujours à l'environnement, nous pratiquons la culture raisonnée depuis des années et nous venons de certifier notre domaine à la Haute Valeur Environnementale."