# MORGON

## Vieilles Vignes




### Production

**Lieu-dit :** Terrain Rouge
**Cépage :** Gamay noir à jus blanc
**Âge moyen des vignes :** 60 ans
**Superficie :** 0.65 ha
**Sols :** Argilo-limoneux
**Rendement :** 55 hl/ha

### Vendanges

- Récolte manuelle, grappes entières
- Table de tri et égrappage

### Vinification

- Macération semi-carbonique de 12 à 18 jours
- Refroidissement après pressurage et fin de fermentation alcoolique à 16°C
- Fermentation malolactique effectuées à 100 % à la suite de la fermentation alcoolique

### Élevage

- Elevage en cuve inox
- Stabilisation lente par le froid naturel de l'hiver
- Mise en bouteilles au Domaine avant la récolte suivante

### Dégustation

**Robe :** Pourpre foncé avec des reflets violacés
**Nez :** Arômes de petits fruits noirs et de kirch
**Bouche :** Vin de caractère ; tanins charnus, typique du cru Morgon
Vin ample et généreux. Belle structure grâce à des vignes de plus de 60 ans

### Service

**Accords mets et vins :** Viandes rouges, gibiers, fromages
**Température de service :** 15 à 17 °C
**Garde :** 4 à 8 ans

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

DOMAINE BERGERON
Domaine Bergeron · 394 Montée des Rougelons · 69840 ÉMERINGES · France
Téléphone : 06 33 06 96 93 / 06 87 54 84 46 · E-mail : contact@domaine-bergeron.fr
**www.domaine-bergeron.fr**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.