

Morgon

Cuvée Grands Cras



AOP : Appellation Morgon Protégée

Surface : 25 hectares - 130 000 bouteilles/an

Cépage - âge moyen : Gamay noir à jus blanc - 55 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 52 hl/ha - 0,7 l/pied

Exposition et sol : Sud Sud-Est - limons

Pressurage : pneumatique

Élevage : en cuve thermorégulée

Cette appellation d'origine protégée s'étend sur 1 100 hectares et représente annuellement une moyenne de 55 000 Hl. On dit qu'il a le fruit d'un Beaujolais et le charme d'un Bourgogne.

Cette cuvée voit le jour sur le terroir du climat de Morgon «Grand Cras». Le sol profond constitué d'alluvions granitiques permet au Gamay de mûrir ses tanins tout en conservant le fruit apporté par le granite. Charpenté et gourmand, il vieillit bien et s'apprécie sur les viandes rouges et blanches.

www.vins-chateaupizay.com

