



IDENTIFICATION

Appellation : Morgon
Lieu-dit : Douby
Cépage : 100% Gamay Noir

VIGNOBLE

Exposition : Sud-est
Altitude : 300 mètres
Sol : Granit décomposé
Age des vignes : 40 ans
Surface : 0,80 ha
Densité de plantation : 9000 pieds/ha

VINIFICATION

Départ naturel en levures indigènes
Macération «semi-carbonique» en grappes entières
12 jours en infusion avec un remontage par jour
Maîtrise des températures <25 °C
Fermentation Malo-Lactique : 100%
Bactéries indigènes
Vinification sans SO2

ELEVAGE

11 mois en cuve béton
Ni collé, ni filtré avant la mise en bouteille



DOMAINE de
LA GROSSE PIERRE