

LE PLATEAU

CHÂTEAU GRANGE COCHARD – AOC MORGON – 2020

Issue d'une sélection parcellaire de gamay anciens très qualitatifs. Parcelle située juste en face du château Grange Cochard. Vendanges manuelles. Macération carbonique traditionnelle avec le minimum d'interventions sur la vendange. Elevage en fût. Vin non collé. Bas sulfites.

CÉPAGE: 100% gamay

VIN: Rouge

SUPERFICIE: 1 ha

VOLUME DISPONIBLE: 6 000 bouteilles

DENSITÉ DE PLANTATION: 10 000 pieds / ha

AGE MOYEN DES VIGNES: 70 ans

RENDEMENT: 45 hl / ha

SOL: Sablo-limoneux

TRAVAIL À LA VIGNE: Taille traditionnelle de la vigne en gobelet. Pas de palissage. Tous les travaux à la vigne sont réalisés manuellement. Vendanges manuelles en petite caissette de 18-20 kgs.

VINIFICATION: Tri manuel avant encuvage. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 100% grappes entières.

ELEVAGE: En fût de 4 et 5 vins pendant 10 mois

COLLAGE: Non collé

ALCOOL: 13,5 %

SUCRES RÉSIDUELS: < 2 gr / l

BAS SULPHITES: Oui ≤ 40 mg/l

BOUCHAGE: Bouchon Diam – garantie zéro goût de bouchon

VEGAN: Oui

BIO: En cours

