

# LES CHARMES

CHÂTEAU GRANGE COCHARD – AOC MORGON – 2020

*Issue de parcelles de gamay situées au cœur du célèbre « Les Charmes ». Vendanges manuelles. Macération semi-carbonique traditionnelle avec le minimum d'interventions sur la vendange. Elevage en cuve et en foudre. Vin non collé. Bas sulfites.*

**CÉPAGE:** 100% gamay

**VIN:** Rouge

**SUPERFICIE:** 6 ha

**VOLUME DISPONIBLE:** 38 000 bouteilles

**DENSITÉ DE PLANTATION:** 10 000 pieds / ha

**AGE MOYEN DES VIGNES:** 50 ans

**RENDEMENT:** 47 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 caisse de 18-20 kgs.

**VINIFICATION:** Tri manuel avant encuvage. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 1/2 grappes entières et 1/2 égrappées.

**ELEVAGE:** En cuve béton

**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

