

DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Morgon Corcelette

100 % GAMAY

**Vin sur le Fruit
Intense et généreux**



EARL Gravallon-Lathuillère
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel :0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail :domaine@lathuilere.fr

L'empreinte des terroirs Beaujolais de Caractère

⇒ Origine : 3ha 77a sur le climat Corcelette exposés Sud/ Sud- Est sur la commune de Villié-Morgon .

⇒ Terroir : granitique léger

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 50 ans

⇒ Rendement moyen : 50 hl/ha

⇒ Production : 40 000

⇒ Vinification : Nous vendangeons manuellement, avec un tri minutieux des raisins, nous ne gardons que les meilleurs. C'est une vinification Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec grillage pour le marc afin d'extraire un maximum de couleur et de tannins. Les vins vont cuver 10 à 16 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : en cuves.

⇒ Style : Ce terroir nous donne des arômes de kirsch, de fruits murs à noyaux avec une robe grenat.

⇒ Garde : En bouche, ce vin, à la fois gouleyant et corsé a un potentiel de garde de 3 à 9 ans.