

DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Morgon Vieille Vigne

100 % GAMAY

Intense et Généreux



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

L'empreinte des terroirs : Beaujolais d'Exception (Cuvée longue conservation, passé en fûts)

⇒ Origine : C'est un assemblage de Vieilles vignes qui ont entre 70 et 100 ans. Elles sont exposées plein Sud.

⇒ Terroir : granitique léger

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 90 ans

⇒ Rendement moyen : 35 hl/ha

⇒ Production : 5 000 à 8 000 bouteilles

⇒ 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 12 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : Le vin est passé en fût de 7-8 ans et en foudre entre 12 mois et 18 mois. Ce vin alors mis en bouteille.

⇒ Style : Avec une robe rubis foncé ce vin laisse apparaître des arômes de fruits rouge très prononcés et peu à peu une note finale boisée ne masquant pas ce fruité du Morgon. Ce vin robuste s'affine en vieillissant et donne des notes de pinot noir, on dit alors qu'il " Morgonne".

⇒ Garde : Ce vin peut se garder jusqu'à 10-12 ans suivant les années. Mais il sera à son apogée entre 3 et 8 ans.