



**Emmanuel Giboulot**

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE



# MORGON

## AOP MORGON

*Certifié bio*

Dominé par le Mont du Py, c'est l'un des crus du Beaujolais. Les vins de l'appellation offrent des arômes de fruits à noyau comme la griotte, des notes de violette et de kirsch. Ses tanins fins et délicats promettent un vieillissement optimal.



100% Gamay



Le sol est composé de granites (52%), pierres bleues (11%), piémonts (37%)



Notre cuvée de Morgon est issue d'une parcelle située sur la commune de Villié-Morgon.



Les raisins sont récoltés à la main. Après le tri, une partie des raisins est éraflé, le reste est encuvé en grappes entières. La fermentation alcoolique et la macération durent environ 3 semaines en cuve pendant lesquelles pigeages et remontages se succèdent en fonction de l'extraction désirée sur le millésime. Cette approche de vinification traditionnelle bourguignonne donne des vins très aériens, construits dans un esprit de fluidité et de dynamisme. Ces vins peuvent se vieillir de nombreuses années (5 à 8 ans). L'élevage en fûts de chêne d'au minimum « 4 vins » dure en moyenne 12 à 24 mois avant la mise en bouteille.



Charcuteries, viandes grillées, en sauce, champignons, plateau de fromage.

