



FRÉDÉRIC BERNE



Morgon

Saint-Jo 2024

Il s'agit d'une cuvée parcellaire de "Saint-Jo" sur le cru Morgon. Les vignes sont plantées sur un coteau de Granit Rose profond. Les vins y sont pleins, complexes avec une aromatique de fruits noirs, d'épices et des notes fûmées.



Cépage : Gamay noir à petit grains

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 12.5%

Rendement : 30 hl/ha

Sol : Granit Rose

Exposition : Sud-Est

Altitude : 445 m

Vinification : Vendanges manuelles avec tri, levures indigènes, 15 jours de macération semi carbonique en grappes entières

Elevage : 12 mois de fûts de chêne

Potentiel de garde : 5 à 10 ans