



#### IDENTIFICATION

Nom du vin : Morgon "Corcelette"  
Appellation : Morgon Cru du Beaujolais  
Couleur : Rouge  
Cépage : 100% Gamay

#### VIGNOBLE

Surface : 1 Ha  
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha  
Age moyen des vignes : 70 ans  
Sols : Alluvions très caillouteux à petits galets

#### VINIFICATION

Cuaison 15 jours grappes entières  
Maîtrise des température : oui 17 °C  
Durée de fermentation : 15 jours  
Levures : naturelles  
Bactéries : naturelles

#### ELEVAGE

Contenants : fûts de chêne anciens  
Elevage sur lies : oui  
Collage : non  
Filtration : non  
Passage au froid : non

Mise en bouteille : Avril

#### DEGUSTATION

Témpérature de service : 10/12 °C

Caractéristiques : Cette parcelle située sur les hauteurs de l'appellation Morgon, profite des étés plus frais ce qui lui apporte finesse et souplesse.

Vieillessement : Jusqu'à 8 ans

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

Tél : Fabien : 06 15 53 01 94 / Claire : 06 83 88 55 45

[www.domaine-chasselay.com](http://www.domaine-chasselay.com)