LOIÏC BULLIAT

COU DE JUS MORGON

Beaujolais , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Loic Bulliat
Millésime	2016
Appellation	Morgon AOC
Lieu, Lieux-Dits	Morgon
Sols	Granite Schistes friables
Altitude Des Vignes	350 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Est
Cépages	100% Gamay noir à jus blanc
Viticulture	Biologique
Palissage	Gobelet
Pi/Hect	7500 pi/ha
Hl/Hect	35 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Macération préfermantaire à froid suivi d'un mois de macération carbonique de 2 mois en amphore
Levures	Indigènes
Élevage	En amphore
Alcool	13% alc./vol.
Sulfites	30 mg/l
Sucre	1 g/l
Acidité	3.7 g/l
Couleur	Rubis
Dégustation	Arômes de baies rouges et de prunes. En bouche, l'acidité est rafraichissante et le fruits est délicat et juteux. Présence très légère de tanins qui structure le vin.
Température De Service	14°C