

LES CHARMES

CHÂTEAU GRANGE COCHARD – AOC MORGON – 2020

Issue de parcelles de gamay situées au cœur du célèbre « Les Charmes ». Vendanges manuelles. Macération semi-carbonique traditionnelle avec le minimum d'interventions sur la vendange. Elevage en cuve et en foudre. Vin non collé. Bas sulfites.

CÉPAGE: 100% gamay

VIN: Rouge

SUPERFICIE: 6 ha

VOLUME DISPONIBLE: 38 000 bouteilles

DENSITÉ DE PLANTATION: 10 000 pieds / ha

AGE MOYEN DES VIGNES: 50 ans

RENDEMENT: 47 hl / ha

SOL: Sablo-limoneux

TRAVAIL À LA VIGNE: Taille traditionnelle de la vigne en gobelet. Pas de palissage. Tous les travaux à la vigne sont réalisés manuellement. Vendanges manuelles en petite caisse de 18-20 kgs.

VINIFICATION: Tri manuel avant encuvage. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 1/2 grappes entières et 1/2 égrappées.

ELEVAGE: En cuve béton

COLLAGE: Non collé

ALCOOL: 13,5 %

SUCRES RÉSIDUELS: < 2 gr / l

BAS SULPHITES: Oui ≤ 40 mg/l

BOUCHAGE: Bouchon Diam – garantie zéro goût de bouchon

VEGAN: Oui

BIO: En cours



LES CHARMES

CHÂTEAU GRANGE COCHARD – AOC MORGON – 2020

Coming from plots of gamay located in the heart of the very well-known lieu-dit “Les Charmes”. Harvesting by hand. Traditional semi-carbonic maceration and careful extraction. Maturing in vat and cask. No fining. Low sulfites.

GRAPE: 100% gamay

WINE: Still red

SURFACE AREA OF THE CUVÉE: 6 ha

AVAILABLE VOLUME: 38 000 bottles

PLANTING VINE DENSITY: 10 000 plants / ha

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD: 50 years

YIELD: 47 hl / ha

SOIL: Sandy and piedmont deposits

WORK IN THE VINEYARD: Traditional pruning of the vine stock in « gobelet ». No staking of the grapevine. Pruning, disbudding, ploughing are made by hand. Grapes are also handpicked with great care. In little buckets of 18-20 kgs each.

WINE MAKING: Sorting out by hand before vatting. No crushing of the bunches. Traditional semi-carbonic maceration in vat. 1/3 of the bunches remain entire and 1/2 are removed from the stalk.

MATURING: Maturing in concrete vat

FINING: NO

ALCOHOL: 13,5 %

RESIDUAL SUGAR: < 2 gr / l

LOW SULPHITES: YES ≤ 40 mg/l

CLOSURE: Diam cork – sensorial neutrality guarantee

VEGAN: Yes

BIO: In progress

