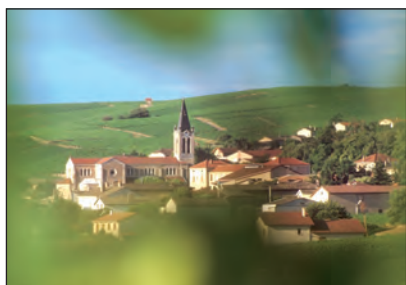




Christophe SORNAY **MORGON**



Christophe et son fils Mathis à la taille devant le Py



Le village de Villié-Morgon



Sols caillouteux typiques de l'appellation

Quatre générations se sont succédé sur le domaine. L'arrière-arrière grand-père de Christophe était tonnelier. Nous sommes ici dans la tradition. La surface totale du domaine est de 11,5 hectares.

Christophe Sornay, attentif à l'éco-système, pratique l'enherbement de ses vignes et apporte un enrichissement de l'humus par le broyat de ses sarments.

Sur sa cuvée traditionnelle ou ses Vieilles Vignes du Py, son mode de vinification rappelle avec évidence que la devise du cru Morgon est « *Le fruit d'un Beaujolais, le charme d'un Bourgogne* ».

Morgon

Commune	Villié-Morgon (69).
Appellation	Communale.
Surface	8,5 ha. orientés sud-est.
Âge des vignes	47 ans.
Taille	Gobelet.
Cépage	Gamay noir à jus blanc.
Terroir	Schistes et roche volcanique décomposée.
Vinification	Éraflage à 90%. Cuvaïson 12 à 14 jours.
Élevage	En cuve jusqu'au printemps.
Dégustation	D'un rouge soutenu, ce vin a des notes de fruits rouges avec des tanins bien fondus.
Conservation	Peut-être consommé dans l'année, mais peut attendre de 4 à 5 ans.

