



# Château Morillon

## Blaye-Côtes de Bordeaux



2016  
3\*\*\* étoiles



2017  
Or



2017  
1\* étoile



2018  
Argent



2018  
Or



2019  
Or

### Vignoble :

Région	Au Nord de Bordeaux sur la commune de Campugnan
Surface	20 hectares dont 10 hectares en Blaye-Côtes de Bordeaux
Sol	Sol argilo-calcaire, orienté sud-est et sud-ouest face à la Gironde
Assemblage	Merlot 100 %
Méthode culturale	Propriété conduite en agriculture biologique (AB Bio)
Organisme de contrôle	Ecocert France S.A.S -32600 Isle Jourdain - FR-BIO-01

### Vinification

Macération	Macération préfermentaire à froid
Fermentation	Cuaison de 4 semaine en cuves inox thermorégulées
Elevage	Elevage en cuves béton

### Dégustation

Robe	Vin d'un rouge profond pourpre
Nez	Offre un nez ouvert où se mélange des notes de fruits noirs, mure, pruneau et d'épices.
Bouche	Des tanins souples et élégants structurent la matière ronde, et il ressort de la dégustation une impression de richesse et d'équilibre.
Température	Entre 16 et 17 °
Accompagne	Les viandes blanches, rouges, grillades, volailles.

### Conditionnement

Bouteille	75 cl Patrimoine 600 gr
Carton	6 bouteilles
EAN13 bouteille	376013878 0034
Europal :	100 cartons soit 600 bouteilles

