



Château Morillon

Bordeaux



Ecocert-FR-BIO-01



2017
Argent



2017
Or



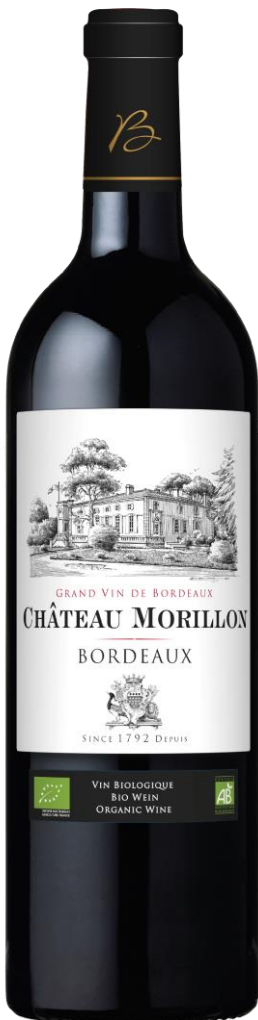
2018
Or



2019
Argent



2020
Argent



Région

Au nord de Bordeaux sur la commune de Campugnan, près de Blaye

Surface

20 hectares dont 10 hectares en Bordeaux

Sol

Sol argilo-calcaire, orienté sud-est et sud-ouest face à la Gironde

Assemblage

80 % Merlot, 15% Cabernet Franc et Cabernert sauvignon, 5% Malbec

Méthode culturale

Propriété conduite en agriculture biologique de puis 2004 (AB Bio)

Organisme de contrôle

Ecocert France S.A.S -32600 Isle Jourdain - FR-BIO-01

Vinification

Macération

Macération préfermentaire à froid

Fermentation

Cuvasion de 4 semaines en cuves inox thermorégulées

Elevage

Elevage en cuves béton

Dégustation

Degré

13°

Robe

Vin d'un rouge grenat profond, frangé de violine.

Nez

Offre un nez ouvert où se mélange des notes fruitées, groseille, cassis framboise.

Bouche

Sa puissance en bouche s'exprime par des tanins fondus, qui laissent agréablement persister des saveurs de fruits rouges.

Température

Entre 16 et 17 °

Accompagne

Les viandes blanches, rouges, grillades, volailles.

Conditionnement

Bouteille

75 cl

Carton

6 bouteilles

EAN 13 Bouteille

3760138 78 0041

Europal

100 cartons soit 600 bouteilles