



Château Morillon

Blaye-Côtes de Bordeaux



FR-BIO-01



Or
2015



Argent
2016



2** étoiles
2016



Or
2017



Or
2018



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, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
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	Cuvaison de 4 semaines en cuves inox thermorégulées
Elevage	Elevage en cuves béton

Dégustation

Degré	13,5°
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 légère 410 gr
Carton	6 bouteilles
EAN 13	376013 78 6128
Europal	100 cartons soit 600 bouteilles