



Château Morillon

Blaye-Côtes de Bordeaux Fût de chêne



2017
Or



2017
1* étoile



2018
Argent



2018
Or



2019
Argent

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 90 %, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon 10 %
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 semaines en cuves inox thermorégulées
Elevage	Elevage en cuves béton

Dégustation

Degré	13,5°
Robe	Une belle couleur sombre.
Nez	Un nez suave de fruits des bois et de légère torrèfaction.
Bouche	La bouche est franche, puissante et complexe, c'est un vin déjà très harmonieux et élégant.
Température	Entre 16 et 17 °
Accompagne	Les viandes blanches, rouges, grillades, volailles.

Conditionnement

Bouteille :	75 cl légère 410 gr
Carton :	6 bouteilles
EAN 13 btl:	3760138 784407
Europal :	100 cartons soit 600 btl

