



CHÂTEAU MORILLON



Le Château Morillon cultive 20 hectares de vignoble certifié bio depuis 2007 (conversion en 2004) et demeter depuis le millésime 2022. Les cépages cultivés sont le merlot, le cabernet-sauvignon, le cabernet franc et depuis quelques années est replanté du malbec et du marselan, cépages qui apprécient le terroir local.

BLANC DE NOIR

APPELLATION Vin de France

SURFACE PLANTÉE 1.12 ha

ASSEMBLAGE TYPE Malbec Argentin

VIGNES

Les sols sablonneux-argileux, orientés Nord Sud, permettent un ensoleillement optimal pour la grappe.

LES VENDANGES

Les vendanges manuelles sont pratiquées début septembre afin de préserver la fraîcheur.

ŒNOLOGUE Xavier Grassies

VINIFICATION

Pressurage direct en grappes entières puis collage beutonique et enfin débourbage avec fermentation à 16°-18°.

ÉLEVAGE Sur lie fine

PRODUCTION 1200 bouteilles
DEGRÉ INDICATIF 11,5% vol
OBTURATEUR Bouchon liège
CONDITIONNEMENT Cartons de 6 bouteilles

EAN 3760138788313

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce blanc de noir issu d'une sélection de Malbec Argentin, nous offre en bouche et au nez des notes d'agrumes subtiles et toniques. Un vin blanc frais et fin, idéal pour de belles soirées d'été

CERTIFICATION

Agriculture Biologique
Demeter