



CHÂTEAU MORILLON



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Marselan d'une robe soutenue, nous offre en bouche et au nez un fruité intense de myrtilles, cassis sur fond épicé et frais.

CERTIFICATION

Agriculture Biologique
Demeter

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.

MARSELAN

APPELLATION	Vin de France
SURFACE PLANTÉE	1.12 ha
ASSEMBLAGE TYPE	Malbec Argentin

VIGNES

Croisement naturel entre Grenache et Cabernet Sauvignon sur des sols limoneux-Argileux.

LES VENDANGES

Les vendanges manuelles sont pratiquées à pleine maturité vers la fin septembre .

GÉNOLOGUE	Xavier Grassies
------------------	-----------------

VINIFICATION

Pressurage direct en grappes entières puis collage beutonique et enfin débourage 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	3760138788214
------------	---------------