



CHÂTEAU MORILLON



CERTIFICATION

Agriculture Biologique
Issu de raisins 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.

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 débouillage 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
------------	---------------