



CHÂTEAU MORILLON



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Malbec offre une robe d'un pourpre foncé, un nez complexe entre fruits rouges et noirs avec une touche de violette. Une puissance en bouche, mais également de l'équilibre grâce à une pointe de fraîcheur finale.

NOTES & DISCTINCTIONS



Millésime 2020
Médaille d'Argent Bruxelles 2022



Millésime 2020
Médaille d'Argent Bordeaux 2022

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.

MALBEC

APPELLATION Blaye- Côtes de Bordeaux

SURFACE PLANTÉE 1 ha

ASSEMBLAGE TYPE Malbec 100%

VIGNES
Malbec Français, plantés sur un sol calcaire à Astérie, âge 15 ans .

LES VENDANGES
Les vendanges sont mécaniques, de nuit avec double trié dans les vignes et au chaî.

GENOLOGUE Xavier Grassies

VINIFICATION
Débourbrage des jus, macération pré-fermentaire à froid, puis pigeage. Macération de 3 semaines.

ÉLEVAGE 20% barriques 2/3 vins
80% cuve béton

PRODUCTION 3 400 bouteilles
DEGRÉ INDICATIF , 13 % vol
OBTURATEUR Bouchon liège
CONDITIONNEMENT Cartons de 6 bouteilles

EAN 3760138788115