



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.

MARSELAN

APPELLATION Vin de France

SURFACE PLANTÉE 1.12 ha

ASSEMBLAGE TYPE Marselan

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 , 14% vol
OBTURATEUR Bouchon liège
CONDITIONNEMENT Cartons de 6 bouteilles

EAN 3760138788214

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