

Blaye-Côtes de Bordeaux Château Morillon

Blaye-Côtes de Bordeaux 2019

Culture

Biologique

Cépages

85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet-sauvignon,

Service

17°

Alcool

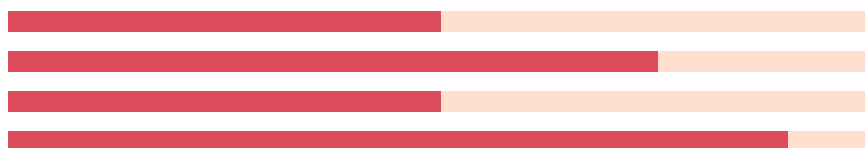
13,5%



Retour aux sources !

Costauds

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité



De garde

Puissant

Rond

Service

L'accord parfait

Entrecôte grillée à la bordelaise.

Le contre-pied facile

Grosses frites taillées au couteau, avec un bon steak.

Apogée Garde

2024 2029

Dégustation



Oeil

Rouge profond, presque pourpre.



Nez

Nez ouvert où se mélangent des notes de fruits noirs et de pruneau.



Bouche

Tanins souples, vin bien rond et équilibré. Ensuite reviennent les touches de fruits noirs et de pruneau.

Château Morillon

Le Château Morillon est resté dans la même famille depuis le Premier Empire, d'abord dans la famille Roy, descendants de Jean Monnereau, qui le dirigèrent et le firent prospérer pendant deux siècles, jusqu'à l'arrivée des successeurs actuels, Chantal et Jean-Marie Mado, qui reprirent les rênes en 2004.

Pays

France

Région

Bordeaux

Appellation

Blaye-Côtes de Bordeaux



Les alibis d'ouverture

- Les amis débarquent à l'improviste
- Red is my blood.
- Avec mon steak, c'est canon !

L'avis de l'expert

Vineaste

Ce Blaye-Côtes de Bordeaux est originaire de terrains argilo calcaire, qui donnent ce vin puissant avec beaucoup de volume en bouche. Il est assemblé avec 3 cépages typiques du bordelais : Merlot, Cabernet et Cabernet-Sauvignon. Ensuite, il est élevé sous la surveillance attentive et passionnée de Jean-Marie Mado, propriétaire de Château Morillon, et de Xavier Grassies, maître de chai.



Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

Partagez-le
en ligne !

