

Morillon Blanc Magnum



Couleur : Blanc

Appellation : IGP Pays d'Aude

Millésime : 2014

Degré : 14 %

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles debout
Intercalaire Compact - Palette EURO de 105 cartons
Style Bourgogne 150 cl

Cépage : 100 % Chardonnay

Origine : France / Languedoc / Sud du Carcassonnais

Terroir & vinification

Terroir : Galet de quartz / Quartzites / Granulites et calcaire / Limons anciens (en proportions différentes suivant les parcelles)

Conduite de la vigne : Taille Guyot / Parcelles progressivement transformées en Royat / Travail du sol ; labour d'hiver et tonte de l'herbe en été / Effeillage

Mode de vinification : Vendanges mécaniques / Égrappage sur la machine / Pressurage direct / Fermentation naturelle en cuve sous-bois / Malolactique sous-bois

Élevage : Sur lies / En cuves pendant 6 mois / Mise en bouteille lorsque Jeff trouve le "goût Morillon"