

# Entre Deux Mers - Château Morlan Tuilière

AOC Entre Deux Mers

## Vin en biodynamie

(bio depuis 1970, biodynamie depuis 2003)

### ☞ L'histoire du domaine

La Maison SIMONNEAU et Fils est une Entreprise Familiale.

Six générations se succèdent au château Morlan-Tuilière et parmi les deux actuelles, Florent le fils, fervent Biodynamiste, son épouse Isabelle.

Le vignoble occupe les pentes douces du « Haut-Benauge », grande vasque géologique, perchées sur le puissant banc calcaire oligocène avec en sols viticoles, des argiles et des loëss ferrugineux périphériques.

Les Appellations d'Origine Contrôlée HAUT-BENAUGE datent de 1925, elles sont le privilège de neuf communes formant cette petite région.

Le vignoble occupe 27 hectares répartis en 18 ha de cépages rouges et 9 ha de cépages blancs sur la commune de Saint-Pierre-de-Bat sur la D 19.

Bordeaux est à 45 km et Langon à 15 km.

**Depuis plus de trente-cinq ans, le vignoble est en Culture Biologique puis Biodynamique !**

### ☞ Notes de dégustation

Couleur or pâle aux légers reflets verts, nez finement musqué rehaussé de buis et d'amande, lié par une persistance aromatique harmonieuse. Bouche fraîche et ronde aux notes d'agrumes.

#### Cépages

- Sauvignon,
- Muscadelle,
- Sémillon

#### Ce vin se déguste

- 10/12°C, 2h au frigo.

#### Ce vin convient avec

##### **Apéritif - Plat - Fromage**

- Fruits de mers, poissons
- Comté, chèvre.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

