Bordeaux 2008 et 2011 – Château Morlan Tulière

AOC Bordeaux

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 lœss 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 !

Cépages

- Cabernet sauvignon 70% et
- merlot 30%.

Ce vin convient avec

Plat - Fromage

- Viandes rouges et blanches,
- Gibiers,

Ce vin se déguste

- **16** à **18°C**
- Se consomme de suite ou pendant 15 ans

© lacave.facecile.com