

# Moulin Caresse



SAUVIGNON

MONTRAVEL

2019



**Cépages :** Sauvignon blanc 100%

**Terroir :** plateau de boulbènes planté nord sud.

**Vinification :** macération pelliculaire 48 h à froid sous gaz inerte, pressurage au pressoir pneumatique, débouillage puis stabulation à froid pendant une semaine. Fermentation à basse température (17 °), élevage en cuve sur lies fines avec bâtonnage.

**Gastronomie :** sur poissons, crustacés, fruits de mer, entrées, salades, viandes blanches, fromages (de chèvre) très agréable à l'apéritif seul ou en cocktail

**Garde :** SERVIR frais 10 °C, à boire dans les 3 ans

**Description :** belle expression aromatique de bourgeon de cassis, floral, genêt, citron, fruit exotique ananas. De la rondeur bien équilibrée par une agréable fraîcheur

**Distinctions :**

Médaille d'Argent au concours des vignerons indépendants



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH

Tél: 05 53 27 55 58 Mail: [contact@moulincaresse.fr](mailto:contact@moulincaresse.fr)

Site web : [www.moulincaresse.com](http://www.moulincaresse.com)