

CHATEAU  
MOULIN CARESSE  
2017  
BERGERAC ROUGE

*Magie d'Automne*



**Cépages:** merlot 45%, malbec 30% , cabernet franc 25 %.

**Terroir:** plateau argilo calcaire exposé plein sud

**Vinification:** 1 semaine de macération à froid après récolte sous gaz inerte – fermentation sur 10 – 12 jours à température contrôlée 28-30°C – macération post fermentaire 15 jours avec micro oxygénation sous marc – fermentation malo lactique en cuve – écoulage – entonnage en barriques à chaud - élevage en fût de chêne douze mois, barriques et cuve en bois de 30 hl.

**Gastronomie:** viandes rouges, agneau, confits, canard, fromages à pâte molle.

**Garde:** A déguster à 17-18°C – garde 7ans à 10 ans

**Distinction et Description :**

1\*au GUIDE HACHETTE

