

CHATEAU
MOULIN CARESSE
2015

Côtes de Montravel

Magie d'Automne



Cépages: sémillon 45 %, muscadelle 45 % - sauvignon gris 10%

Terroir: plateau de boulbènes exposé plein sud sur argiles ferrugineuses

Vinification: macération pelliculaire 10 heures, pressurage pneumatique, débouillage, stabulation à froid des jus clairs 1 semaine, fermentation et élevage en barriques 20% de fûts neufs, 8 mois sur lies remise en suspension sous forme de roulage des barriques

Gastronomie: à l'apéritif, sur foie gras, tarte au roquefort et poire, sur fromages bleus et desserts amers ou acidulés (attention aux desserts trop sucrés), convient pour les sabayons avec fruits acidulés (fraises, agrumes). Convient également en cocktail.

Garde: Servir frais, à 10°C garde 5 à 8 ans

Distinction et Description : couleur jaune clair qui évoluera vers l'or plus foncé, nette et brillante. Nez de poire, coing et fleurs blanches. Onctueux mais gardant une bonne fraîcheur, riche au palais sans être liquoreux. Les fruits blancs, abricot, pêche se retrouvent en bouche.

Médaille d'or au concours des Vignerons Indépendant
Médaille d'or au concours Elle à Table

