

# Château MOULIN CARESSE

## Cœur de Roche

MONTRAVEL

2016



Cette cuvée est issue d'un choix de raisins grappillés sur les vieux pieds de vignes dans les parcelles situées sur le meilleur terroir de la propriété.

**Cépages :** merlot 40 %, malbec 20 %, cabernet franc 20 %, cabernet sauvignon 20% sélectionnés sur les meilleures parcelles

**Terroir :** plateau argilo-calcaire sur sous sol argile ferrugineuses exposé sud, sud ouest, dominant la vallée de la Dordogne de 80 m.

**Vinification :** raisins triés à la main, foulés à la main puis entonnés dans des petites cuves inox de 500L pour les fermentations alcoolique et malolactique. Cuvaïson 6 semaines puis élevage en barriques neuves de 300L pendant 20 mois.

**Gastronomie :** magrets de canards, civets de sanglier, côte de bœuf, viandes rouges goûteuses, daube de bœuf.

**Garde :** 10 ans au moins. Ce vin peut également se déguster jeune sur le fruit après mise en carafe et aération.

### Distinctions et Description :

Belle couleur rouge encre profonde, nez expressif de fruits noirs bien mûrs. Bouche très riche et ample tout en velours enrobée de tanins ronds très mûrs. Belle finale avec grande longueur laissant un goût de fruits confiturés. Grand vin!

16/20 sur le Guide BETTANE ET DESSEAUVE nommé vin du sud ouest de l'année

