

château MOULIN CARESSE

"Cent pour 100"

2016

MONTRAVEL ROUGE



Cépages : merlot 50 %, malbec 20 %, cabernet franc 20 %, cabernet sauvignon 10%.

Degré : 14.5 % vol


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

Vinification : cuvaison longue (5 à 6 semaines selon le cépage) avec micro-oxygénation sous marc, fermentation malo lactique en cuves, assemblage, puis élevage en fûts de chêne 18 mois, bois français.

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.

Distinction et Description :

Coup de Coeur Guide Hachette 2020  : " La robe profonde avec des reflets violines. Le nez s'ouvre sur un boisé épicé, aux nuances denses de fruits rouges, bien marié aux notes d'élevage, la bouche est séveuse à la fois ample et fraîche, soutenue par des tanins marqués mais soyeux. Généreux et persistant, ce vin laisse augurer une bonne garde"

Note de 15/20 Guide BETTANE ET DESSEAUVE

La cuvée cent-pour-100 rouge est ambitieuse et marquée par son élevage, quelques années de cave vont lui permettre de se fondre, elle possède le coffre pour bien vieillir.

Médaille OR concours des vins de Bergerac

