

château MOULIN CARESSE

"Cent pour 100"

2017

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 :

1* Guide Hachette 2020

Médaille OR concours GILBERT ET GAILLARD

Médaille Argent concours Terre de vins

2/4 TULIPES dans le magazine Les Tulipes Rouges



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH

Tél: 05 53 27 55 58 Mail: contact@moulincaresse.fr

Site web : www.moulincaresse.com

Grande Cuvée

"Cent pour 100"

201



Cépages : sauvignon gris 80 % sauvignon blanc 20%

Terroir : : plateau de boulbènes sur sous sol argiles ferrugineuses et rochers à silex, .exposé sud dominant la vallée de la Dordogne de 80 m.

Vinification : macération préfermentaire Pressurage lent, 24 h de décantation, stabulation à froid, fermentation en barriques (50 % neuves, bois français), élevage sur lies fines en barriques avec remise en suspension par roulage pendant 10 mois.

Gastronomie : sur poissons en sauce et crustacés grillés, plats raffinés et goûteux, par exemple noix de St Jacques sauce crème au curry, viandes blanches, fromages, convient bien aussi à l'apéritif et sur foie gras.

Garde : 5 à 8 ans servir à 12°C

Distinction et Description : belle couleur or pâle avec reflet vert. Nez fin et racé floral. Bouche ronde et grasse avec la fraîcheur minérale du terroir. Belle longueur

