

# 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@moulincarsse.fr](mailto:contact@moulincarsse.fr)

Site web : [www.moulincarsse.com](http://www.moulincarsse.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

