

# CHATEAU MOULIN CARESSE

## Côtes de Montravel moelleux

*le Sémillon*



**Cépages :** 85 % Sémillon - 15 % sauvignon gris

**Terroir :** Plateau de boulbènes bien exposé au soleil.

**Vinification :** pressurage pneumatique, Stabulation à froid sous gaz inerte pendant 8 jours, fermentation à basse température puis élevage en cuve.

**Gastronomie :** A l'apéritif seul ou en cocktail. Remplace les blancs doux plus sucrés pour les amateurs de vins plus légers sur foie gras, melons, fromages persillés ou chèvre et sur desserts peu sucrés amers ou acides.

**Garde :** Servir frais à 10°-11°C garde 3 – 4 ans

**Distinction et Description :** Jolie couleur jaune clair brillant. Nez de fruits blancs, poire Williams, note de coing au vieillissement avec une pointe de litchi et fleur, bergamote, rose. Bouche soyeuse avec impression de légèreté et douceur tout en gardant une bonne fraîcheur citronnelle.

