

CHATEAU MOULIN CARESSE

Bergerac rosé



Cépages : Merlot 70% , Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%

Terroir : plateau argilo calcaire bien exposé au soleil.

Vinification : macération à froid sous gaz inerte, pressurage pneumatique, puis stabulation à froid pendant 4 jours. Fermentation lente à basse température (17 °), élevage en cuve .

Gastronomie : agréable à consommer sur cuisine estivale, paëlla, barbecue, salades composées ou simplement bien frais à l'apéritif.

Garde : SERVIR frais 10 °C, à boire dès maintenant sur sa jeunesse ou dans les 3 ans

Description et Distinction: "belle couleur rosée nez de groseille, framboise. Vin tendre et léger escorté d'une jolie fraîcheur."



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH

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

Site web : www.moulincaresse.com