

CHATEAU MOULIN CARESSE

Coeur de Roche

AOP Montravel Rouge



Cette cuvée est issue d'un choix de raisins grappillés sur les vieux pieds de vignes dans les parcelles situées sur le meilleur terroir de la propriété.

Cépages : Merlot, Malbec, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Terroir : Plateau argilo-calcaire sur sous-sol argiles ferrugineuses exposé Sud, Sud-Ouest, dominant la vallée de la Dordogne de 80 m.

Vinification : Raisins triés et foulés à la main puis entonnés dans des petites cuves inox de 500L pour les fermentations alcoolique et malolactique. Cuvaïson 6 semaines puis élevage en barriques neuves de 300L pendant 20 mois.

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.

Description : Bettane & Desseauve: "Belle couleur rouge encre profonde, nez expressif de fruits noirs bien mûrs. Bouche très riche et ample tout en velours enrobée de tanins ronds très mûrs. Belle finale avec grande longueur laissant un goût de fruits confiturés. Grand vin!"

Distinction :

2019 : Bettane & Desseauve : 16/20, nommé vin du Sud Ouest de l'année

