



CHATEAU MOULIN CARESSE

Cent pour 100

AOP Haut Montravel Liqueureux



Cépages : Sauvignon gris, Sémillon, Muscadelle

Terroir : Plateau de boulbènes exposé Sud, dominant la vallée de la Dordogne de 80 mètre sur sous-sol argiles ferrugineuses, et rochers à calcaire et silex.

Vinification : Macération pré fermentaire, pressurage lent, 24 h de décantation, stabulation à froid. Fermentation en barriques neuves, bois français, élevage sur lies fines en barriques avec remise en suspension par roulage pendant 10 mois.

Equilibre : 12.5% vol - 102g sucre résiduel

Gastronomie : Accompagne bien le foie gras, chaud poêlé, ou à l'apéritif. Agréable en fin de repas comme un digestif.

Garde : 8 à 15 ans, servir à 12°C

Description : "Très joli nez de fruits agrumes confits, cédrat avec une touche de miel acacia et de raisins de Cornithe. Attaque douce en bouche escortée par une belle fraîcheur, conférant à ce vin un équilibre idéal pour un vin liqueureux. Les agrumes s'expriment à merveille pour un plaisir gourmand. En final un belle longueur qui fait durer le bonheur "

Distinctions :

2014 : 1* Guide Hachette 2017

Médaille OR au concours des vins ELLE A TABLE

Médaille OR au concours des vignerons indépendants

2015 : Médaille d'Argent Concours Féminalise

2016 : Coup de cœur Guide Hachette 2019

Médaille OR concours de Paris

Médaille OR concours des Vignerons Indépendants



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH

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

Site web : www.moulincaresse.com