



CHATEAU MOULIN CARESSE

MAGIE D'AUTOMNE

AOP Côtes de Montravel



Cépages : Sémillon, Muscadelle, Sauvignon gris

Terroir : Plateau de boulbènes exposé plein sud sur argiles ferrugineuses.

Vinification : Macération pelliculaire 10 heures, pressurage pneumatique, débourage, stabulation à froid des jus clairs 1 semaine. Fermentation et élevage en barriques 20% de fûts neufs, 8 mois sur lies remise en suspension sous forme de roulage des barriques.

Gastronomie : A l'apéritif ou en cocktail ; sur foie gras, tarte roquefort poire, sur fromages bleus et desserts amers ou acidulés (attention aux desserts trop sucrés), convient pour les sabayons avec fruits acidulés (fraises, agrumes).

Garde : 7 à 12 ans, servir frais à 10°C.

Description : Couleur jaune clair qui évoluera vers l'or plus foncé, nette et brillante. Nez de poire, coing et fleurs blanches. Onctueux mais gardant une bonne fraîcheur, riche au palais sans être liquoreux. Les fruits blancs, abricot, pêche se retrouvent en bouche.

Distinctions :

2015 : Médaille d'OR au concours des Vignerons Indépendant
Médaille d'OR au concours Elle à Table

2016 : 1* Guide Hachette (édition 2018)
Médaille d'ARGENT au concours de Paris

