



CHATEAU MOULIN CARESSE

Magie d'Automne

AOP Montravel blanc sec



Cépages : Sauvignon blanc, Sauvignon gris

Terroir : Plateau de boulbènes sur sous sol d'argiles ferrugineuses et rochers à silex planté Nord-Sud dominant la vallée de la Dordogne de 80 mètres.

Vinification : Macération pelliculaire 48h à froid sous gaz inerte, pressurage au pressoir pneumatique, débourbage puis stabulation à froid pendant une semaine. Fermentation en barriques de chêne français dont 25% neuves, élevage sur lies fines en barriques avec "roulage" des fûts pendant 10 mois.

Gastronomie : Sur poissons en sauce et crustacés grillés, plats cuisinés en sauce et goûteux, par exemple noix de St Jacques sauce crème au curry, viandes blanches, fromages. Convient bien aussi à l'apéritif et sur du foie gras.

Garde : Se garde 4-5 ans, servir à 12°C.

Description : D'intenses arômes de fruits cuits et de pamplemousse rose introduisent une bouche d'un bel équilibre entre gras, volume et nervosité. La finale zestée est très savoureuse.

Distinctions :

2021 : 1* Guide Hachette

Médaille d'ARGENT au concours des vins de Bergerac
89/100 revue des vins de France

2023 : 2* Guide Hachette (édition 2026)

2024 : Médaille d'OR au concours de Paris



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH

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

Site web : www.moulincaresse.com