

CHATEAU MOULIN CARESSE



MAGIE D'AUTOMNE

AOP Bergerac Rouge



Cépages : Merlot, Malbec, Cabernet franc

Terroir : Plateau argilo calcaire exposé plein Sud.

Vinification : Une semaine de macération à froid après récolte sous gaz inerte, fermentation sur 10 à 12 jours à température contrôlée 28-30°C. Macération post fermentaire 15 jours avec micro oxygénation sous marc. Fermentation malo lactique en cuve, écoulage, entonnage en barriques à chaud et élevage en fût de chêne douze mois, barriques et cuve en bois de 30 hl.

Gastronomie : Viandes rouges, agneau, confits, canard, fromages à pâte molle.

Garde : Se garde 7 à 10 ans, à déguster à 17-18°C.

Description : Un nez très intense qui délivre, par vagues successives, ses accents de cassis, de cerise burlat et de prune. Tout aussi expressive, la bouche impressionne par sa mâche et sa concentration. Un vin que l'on peut déboucher sans attendre et sur une dizaine d'années.

Distinctions :

2019 : Médaille d'ARGENT au concours des vins de Bergerac

2020 : Médaille d'OR au concours des vins de Bergerac

2022 : Médaille d'ARGENT au concours des vins de Bergerac

