



# CHATEAU MOULIN CARESSE



## Le Merlot

AOP Bergerac



**Cépage :** Merlot

**Terroir :** Plateau argilo calcaire bien exposé au soleil.

**Vinification :** Macération à froid sous gaz inerte, fermentation à température contrôlée, cuvaison de 2 semaines. Élevage en cuve sur lies très fines et mise en bouteille dans l'année qui suit la récolte.

**Gastronomie :** Sur viandes rouges et blanches, brochettes, grillades, fromages à pâte molle, lavée ou cuite.

**Garde :** A boire dès maintenant sur sa jeunesse. Servir à 16-17°C.

**Description :** Vin fruité et léger, facile à boire avec des arômes de fruits rouges et noirs, fraises cassis. Tanins légers et fondus.



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH

Tél: 05 53 27 55 58 Mail: [contact@moulincaresse.fr](mailto:contact@moulincaresse.fr)

Site web : [www.moulincaresse.com](http://www.moulincaresse.com)