



CHATEAU MOULIN CARESSE

CENT POUR 100

AOP Montravel Blanc Sec



Cépage : Sauvignon gris, Sauvignon blanc

Terroir : Plateau de boulbènes sur sous-sol argile ferrugineuse et rochers à silex. Exposition Sud, dominant la vallée de la Dordogne de 80 mètres.

Vinification : Macération préfermentaire, pressurage lent, 24 h de décantation, stabulation à froid. Fermentation en barriques (50 % neuves, bois français), élevage sur lies fines en barriques avec remise en suspension par roulage pendant 8 mois.

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

Garde : 5 à 8 ans servir à 12°C

Description : Belle couleur or pâle avec reflet vert. Nez fin et racé floral. Bouche ronde et grasse avec la fraîcheur minérale du terroir. Belle longueur.

Distinction :

2021 : 3* Guide Hachette (édition 2024)

