



# CHATEAU MOULIN CARESSE

## CENT POUR 100

AOP Montravel rouge



**Cépages :** Merlot, Malbec, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

**Terroir :** Plateau argilo-calcaire sur sous-sol argile ferrugineuse exposé Sud Sud-Ouest, dominant la vallée de la Dordogne de 80 mètres.

**Vinification :** Cuvaizon longue (5 à 6 semaines selon le cépage) avec micro-oxygénation sous marc, fermentation malo lactique en cuves, assemblage, puis élevage en fût de chêne 18 mois, bois français.

**Gastronomie :** Magrets de canards, civets de sanglier, côte de bœuf, viandes rouges goûteuses, daube de bœuf.

**Garde :** 10 ans au moins. Ce vin peut également se déguster jeune sur le fruit après mise en carafe et aération.

**Description :** Un rouge de garde intense, consistant, élégant et frais, aux tanins fins, marqué par un fin boisé empyreumatique (évocation de fumée, pain grillé, cacao torréfié).

**Distinctions :**

2018 : Concours FEMINALISE Coup de cœur et Médaille d'OR

2019 : Médaille d'OR Concours de Paris

Médaille d'OR Concours des vins de Bergerac

Médaille d'ARGENT Concours des Vignerons Indépendants

2020 : 2\* Guide Hachette (édition 2024)



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)