



CHATEAU MOULIN CARESSE

AH 140

AOP Bergerac rouge



Cépages : Merlot, Malbec, Cabernet Franc

Terroir : Parcelle de 3 hectares plantée en 1987/1988.

Orientation Est Ouest des rangs, unique au domaine, impliquant une récolte plus tardive. Maturité hétérogène des raisins due à une exposition au soleil sur une seule face du rang. Terroir argilo calcaire avec présence de silex. Altitude 95m.

Vinification : Tri et égrenage de la vendange à la réception.

Vinification classique et la plus respectueuse de l'expression de la parcelle. Les trois cépages sont récoltés et vinifiés séparément pour être assemblés avant l'élevage en cuve béton de 6 mois. Mise en bouteilles au printemps.

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

Garde : De 1 à 5 ans, servir à 16-17°C.

Description : Attaque fruitée et gourmande. La bouche se prolonge en complexité et en longueur soutenues par la fraîcheur typique du terroir. Arômes de cassis, fruits noirs et épices.

Distinctions :

2023 :

- Médaille d'ARGENT au concours de Paris
- 89/100 Revue des vins de France (édition été 2025)
- 14.5 Le Point Spécial Vins (édition sept 2025) "Cerise, floral, bouche légère, tendre, petits tanins serrés en finale, à boire bien frais"

