



CHATEAU MOULIN CARESSE



Le Rosé

AOP Bergerac



Cépages : Merlot, Cabernet franc

Terroir : Plateau argilo calcaire bien exposé au soleil.

Vinification : Macération à froid sous gaz inerte, pressurage pneumatique, puis stabulation à froid pendant 4 jours. Fermentation lente à basse température (17 °), élevage en cuve.

Gastronomie : Agréable à consommer sur cuisine estivale, paëlla, barbecue, salades composées ou simplement bien frais à l'apéritif.

Garde : A boire dès maintenant sur sa jeunesse ou dans les 3 ans. Servir frais à 10 °C.

Description : Belle couleur rosée, nez de groseille, framboise. Vin tendre et léger escorté d'une jolie fraîcheur.



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH

Tél: 05 53 27 55 58 Mail: contact@moulincaresse.fr

Site web : www.moulincaresse.com