



CHATEAU MOULIN CARESSE



Le Sauvignon

AOP Montravel



Cépage : Sauvignon blanc

Terroir : Plateau de boubènes, vignes plantées Nord Sud.

Vinification : Macération pelliculaire 48 h à froid sous gaz inerte, pressurage au pressoir pneumatique, débourage puis stabulation à froid pendant une semaine. Fermentation à basse température (17 °), élevage en cuve sur lies fines avec bâtonnage.

Gastronomie : Sur poissons, crustacés, fruits de mer, entrées, salades, viandes blanches, fromages (de chèvre) très agréable à l'apéritif seul ou en cocktail.

Garde : A boire dans les 3 ans. Servir frais à 10 °C.

Description : Belle expression aromatique de bourgeon de cassis, floral, genêt, citron, fruit exotique, ananas. De la rondeur bien équilibrée par une agréable 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