



CHATEAU MOULIN CARESSE

Le Sémillon

AOP Côtes de Montravel moelleux



Cépage : Sémillon

Terroir : Plateau de boulbènes bien exposé au soleil.

Vinification : Pressurage pneumatique, stabulation à froid sous gaz inerte pendant 8 jours, fermentation à basse température puis élevage en cuve.

Gastronomie : A l'apéritif seul ou en cocktail. Remplace les blancs doux plus sucrés pour les amateurs de vins plus légers sur foie gras, melons, fromages persillés ou chèvre et sur desserts peu sucrés amers ou acides.

Garde : Se garde 3 - 4 ans, servir frais à 10°.

Description : Jolie couleur jaune clair brillant. Nez de fruits blancs, poire Williams, note de coing au vieillissement avec une pointe de litchi et fleur, bergamote, rose. Bouche soyeuse avec impression de légèreté et douceur tout en gardant une bonne fraîcheur citronnelle.

Distinctions :

2023 : Médaille d'OR au concours de Bergerac

2024 : Médaille d'OR au concours de Bergerac



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH

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

Site web : www.moulincaresse.com