

CHATEAU MOULIN CARESSE 2018

Bergerac rosé



Cépages : Merlot 100% , 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 : SERVIR frais 10 °C, à boire dès maintenant sur sa jeunesse ou dans les 3 ans

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

Médaille d'argent au concours de Paris



Médaille d'argent au concours de Vignerons indépendants



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH

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

Site web : www.moulincaresse.com