

CHATEAU MOULIN CARESSE 2019

Montravel blanc sec



le Sauvignon



Cépages : Sauvignon blanc 100%

Terroir : plateau de boulbènes planté nord sud.

Vinification : macération pelliculaire 48 h à froid sous gaz inerte, pressurage au pressoir pneumatique, débordage 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 : SERVIR frais 10 °C, à boire dans les 3 ans

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

Distinctions :

Médaille d'Argent au concours des vignerons indépendants



COUP DE COEUR

Note : 15/20



Le meilleur rapport qualité/prix de notre sélection. On est charmé par le tarif archi-doux de ce pur sauvignon floral et très légèrement mentholé. Le domaine produit aussi un rouge séveux nommé Cent pour 100, à découvrir.



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH
Tél: 05 53 27 55 58 Mail: contact@moulincaresse.fr
Site web : www.moulincaresse.com