

Magie d'Automne

CHATEAU MOULIN CARESSE 2018

Montravel Blanc Sec



Cépages: Sauvignon blanc 95% - sauvignon gris 5%

Terroir : plateau de boulbènes sur sous sol d'argiles ferrugineuses et rochers à silex planté nord-sud dominant la vallée de la Dordogne de 80 m.

Vinification : macération pelliculaire 48 h à froid sous gaz inerte, pressurage au pressoir pneumatique, débourbage puis stabulation à froid pendant une semaine. Fermentation en barriques de chêne français dont 25% neuves, élevage sur lies fines en barriques avec « roulage » des fûts pendant 10 mois..

Gastronomie: sur poissons en sauce et crustacés grillés, plats cuisinés en sauce et goûteux, par exemple noix de St Jacques sauce crème au curry, viandes blanches, fromages, convient bien aussi à l'apéritif et sur foie gras

Garde: A déguster à 12°C de suite garde : 4-5 ans

Distinction et Description : Jolie couleur or pâle avec une touche de vert. Nez fin et élégant floral et beurré, fruits secs, amandes grillées. Attaque souple avec du gras en bouche escorté par une jolie fraîcheur minérale, belle longueur.

Médaille d'or au concours Gilbert et gaillard

Médaille d'argent au concours ELLE à Table



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