Château Moulin Caresse Sauvignon – AOC Montravel, Sud-Ouest

Le Château Moulin Caresse

Depuis 1749, le domaine se transmet de génération en génération. Situé aux portes du Périgord et à 20km à l'est de Saint-Emilion, la propriété de 52 ha domine de 80 m la Vallée de la Dordogne. Le vignoble prend ses racines sur le terroir AOC Montravel et Bergerac dans le Sud-Ouest de la France en Aquitaine. Au cœur de l'appellation Montravel, le vignoble se compose de terroirs complémentaires. Le plateau constitué de boulbènes avec un sous-sol d'argiles ferrugineuses et des rochers calcaires à silex est le terroir de prédilection des Sauvignon blancs et gris, Sémillon et Muscadelle assemblés dans les vins blancs secs, moelleux et liquoreux.

Médaille d'argent au concours de Paris !

Cépages : 100% Sauvignon blanc

Terroir : plateau de boulbènes bien exposé au sud

Vinification : macération pelliculaire à froid sous gaz inerte, pressurage pneumatique, débourbage puis stabulation à froid durant une semaine, fermentation à basse température (17 °), élevage en cuve sur lies fines avec bâtonnage.

Dégustation : Robe jaune pâle à reflets vert, brillant. Nez genet, avec un pointe de fraicheur citronnée ; agrumes, bourgeon de cassis, fruit exotique et en bouche de la rondeur bien équilibrée par une agréable fraîcheur agrume en finale

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

Potentiel de garde : à consommer dans les 2 ans