# Château Moulin Caresse Sémillon (Moelleux) – AOC Montravel, Sud-Ouest

Vin Terra Vitis

**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.

**Cépages :** Sémillon 90% / Sauvignon blanc 10%

**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. Equilibre: 12% – 12.5 % vol selon millésime, 40g de sucre résiduel

**Dégustation :** Jolie robe couleur jaune clair brillant. Nez de fruits blancs, poire williams , note de coing au vieillissement avec une pointe de litchi et fleur ;bergamote, rose. Une bouche soyeuse avec impression de légèreté et douceur tout en gardant une bonne fraîcheur citronnelle

**Accords :** A l'apéritif, mais remplace aussi 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

**Potentiel de garde :** 3 – 4 ans