

Magie d'Automne

CHATEAU MOULIN CARESSE 2016

BERGERAC ROUGE



Cépages: merlot 45%, malbec 30% , cabernet franc 25 %.

Terroir: plateau argilo calcaire exposé plein sud

Vinification: 1 semaine de macération à froid après récolte sous gaz inerte – fermentation sur 10 – 12 jours à température contrôlée 28-30°C– macération post fermentaire 15 jours avec micro oxygénation sous marc – fermentation malo lactique en cuve – écoulage – entonnage en barriques à chaud - élevage en fût de chêne douze mois, barriques et cuve en bois de 30 hl.

Gastronomie: viandes rouges, agneau, confits, canard, fromages à pâte molle.

Garde: A déguster à 17-18°C – garde 7ans à 10 ans

Distinction et Description :

Guide Hachette 2019: *"Le nez d'une belle finesse, associe les fruits rouges à une note épicée. La bouche est riche, charnue et bien structurée, avec une petite pointe de sévérité et de vivacité en finale. A attendre un peu"*

Médaille d'or au concours de Bergerac

Médaille de bronze au concours de Paris

