

Grande Cuvée

"Cent pour 100"

2015

MONTRAVEL ROUGE



Cépages : merlot 50 %, malbec 20 %, cabernet franc 20 %, cabernet sauvignon 10%.

Terroir : plateau argilo-calcaire sur sous sol argile ferrugineuses exposé sud, sud ouest, dominant la vallée de la Dordogne de 80 m.

Vinification : cuvaison longue (5 à 6 semaines selon le cépage) avec micro-oxygénation sous marc, fermentation malo lactique en cuves, assemblage, puis élevage en fûts de chêne 18 mois, bois français.

Gastronomie : magrets de canards, civets de sanglier, côte de bœuf, viandes rouges goûteuses, daube de bœuf.

Garde : 10 ans au moins. Ce vin peut également se déguster jeune sur le fruit après mise en carafe et aération.

Description : Coup de Coeur de Fabrice Sommier MOF dans le guide Un vin presque parfait: " La robe est d'un rouge rubis avec des reflets roses. Le nez bien expressif s'ouvre sur des notes de fruits noirs et rouges avec une pointe de torréfaction et de sureau. Avec de l'oxygène, c'est encore plus explosif, et l'élevage s'envole pour n'offrir que du fruit. La bouche est fraîche, soutenue par des tanins plutôt ronds et une finale avec de l'équilibre. Un vin superbe, bien droit dans son terroir. "

Distinction : Médaille d'OR Concours de Paris



Médaille d'OR concours des vins de Bergerac



Médaille OR Gilbert et Gaillard



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH

Tél: 05 53 27 55 58 Mail: contact@moulincaresse.fr

Site web : www.moulincaresse.com