

Sémillon,  
Sauvignon, Muscadelle,  
Merlot, Cabernet Franc...  
Proprietà: 42 ettari - Bottiglie: xx.000

Montravel sec Sauvignon,  
Bergerac Rouge Merlot,  
Haut Montravel Liqueureux

# Chateau Moulin Caresse

Montravel  
Saint-Antoine-de-Breuilh



*una bella famiglia di Dordogna*

**E**t voilà! Una bella famiglia unita. Della stessa proprietà a partire dal 1749, Moulin Caresse si trova a soli 20 km a est di Saint Emilion, alle porte del Périgord e domina la valle della Dordogne. Sono 42 gli ettari di vigneto su suoli argillo-calcarei. Le varietà classiche del Bergerac e un clima mite garantiscono la produzione di vini di grande bevibilità a prezzi super accessibili.

## **Montravel sec Sauvignon 2013**

60 % Sauvignon - 10% Sémillon

30% Sauvignon Gris

**cl. 75 € 5,80**

Bella cuvée che si esprime sui toni freschi della frutta tropicale, con accenti di albicocca e agrumi. Con le conchiglie, ma anche con i formaggi di capra.

### **Montravel Magie d'Automne 2013**

70 % Sauvignon - 15% Sémillon

15% Muscadelle

**cl. 75**

Le cuvée Magie d'Automne ci ricordano che la vendemmia avviene quando i colori delle foglie iniziano a virare verso i gialli e i rossi. Palato ampio e rotondo, avvolgente e grasso, per una grigliata di crostacei, oppure su pesci salsati.

### **Bergerac Rouge Merlot 2014**

100% Merlot

**cl. 75**

Un monovarietale fresco, fragrante, fruttato, more e cassis, da bere a tavola con la carne.

### **Montravel Rouge Cuvée Cent pour 100 2010**

50% Merlot - 20% Malbec - 30% Cabernet Franc e Sauvignon

**cl. 75**

17 mesi di affinamento in legno, naso di frutta nera, ricordi di liquirizia e radici, ampio, armonico, profondo. Perfetto con la lepre in Civet.

### **Côtes de Montravel Moelleux Sémillon 2014**

100% Sémillon

**cl. 75**

Vino dolce e fragrante, di facile utilizzo per la sua versatilità, dall'aperitivo alla francese, al fois gras, ai formaggi.

### **Côtes de Montravel Moelleux Magie d'Automne 2013**

100% Sémillon - 10% Sauvignon

30% Muscadelle

**cl. 75**

Vino dolce sfaccettato, nei toni di pera, pompelmo, albicocca disidratata, ananas. Tocchi leggeri di zafferano, palato avvolgente: in aperitivo gourmand, oppure con il fois gras o con dolci al cucchiaino.

### **Haut Montravel Liqueureux Cent pour 100 2010**

34% Muscadelle - 33% Sémillon

33% Sauvignon

**cl. 50**

Profumi di frutta confit, accenti di miele, palato ampio e dolce, toni aciduli di limone, cedro e buccia di pompelmo. Lo consigliamo da solo per il fine pasto, oppure, un azzardo, con il cioccolato fondente nero.

