



Bordé par le Layon d'un côté et les vignes de l'autre, le Château de la Mulonnière illustre parfaitement le charme et la douceur de vivre Angevine. Convoitée par la famille Saget il y a quelques années, la propriété recense quelques-unes des plus prestigieuses appellations de la région telles que Savennières, Coteaux du Layon ou Quarts de Chaume. Les vignes sont cultivées de manière raisonnée avec pour objectif de retranscrire la mélodie des magnifiques terroirs qui composent le Domaine. Le Chenin Blanc, emblème du Château de la Mulonnière dévoile ici toute sa versatilité, qu'il soit vinifié en sec, demi-sec ou en liquoreux, c'est avec un panache évident qu'il démontre l'étendue de son talent sous la baguette du maître de chai.

Saget La Perrière
POUILLY - SANCERRE - TOURAIN - ANJOU - MUSCADET



**M DE MULONNIÈRE
Anjou**

Cépage : Chenin Blanc.
Terroir : Schistes.

Élaboration : Sélection des plus belles baies puis pressurage lent afin de préserver toute la subtilité du Chenin Blanc. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'équilibre sucre/acidité souhaité. Elevage en cuves inox durant plusieurs mois puis assemblage des différentes cuves pour une mise en bouteilles courant du printemps.

Découverte sensorielle :

Notre Chenin Blanc « M de Mulonnière » est un vin « sec tendre » qui se distingue par son élégance naturelle et révèle un nez aux jolies notes de fleur d'acacia, d'amande douce et d'agrumes. Sa vivacité, son croquant fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique, riche et apprécié.

Accord mets et vin : A déguster lors d'un apéritif entre amis ; il accompagnera aussi parfaitement

des saint jacques sur lit de poireaux, les plats d'influences indiennes ou asiatiques, un ris de veau à la crème ou encore des desserts à base de fruits. Servir à 12°C



**M DE MULONNIÈRE
Rosé d'Anjou**

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Grolleau et Gamay.

Terroir : Schisteux et argileux.

Élaboration : Egrappage total des raisins puis macération pelliculaire pour une partie de la récolte. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'équilibre sucre/acidité souhaité. Elevage quelques mois en cuves inox puis assemblage pour une mise en bouteilles au printemps afin de préserver au maximum son caractère fruité.

Découverte sensorielle :

Notre rosé « M de Mulonnière » s'ouvre sur des notes de fruits rouges tels que la groseille et la framboise. La bouche d'une grande fraîcheur apporte gourmandise et vivacité à ce vin de plaisir.

Accords mets et vin : Ce vin s'accordera parfaitement avec une salade de tomates, les viandes grillées au barbecue, une tarte aux fraises. Servir entre 8 et 9°C



**M DE MULONNIÈRE
Anjou**

Cépage : Cabernet Franc.

Terroir : Schisteux et argileux.

Élaboration : Les raisins de Cabernet Franc sont vendangés manuellement afin de sélectionner les plus belles baies. Cuvaion durant 3 semaines avec extraction toute en douceur puis élevage en cuves inox durant plusieurs mois pour offrir une vin au fruit éclatant et aux tanins souples et bien fondus .

Découverte sensorielle :

Notre Cabernet Franc « M de Mulonnière » offre une jolie couleur d'un rouge profond et délivre un nez gourmand de sous-bois, de fraise, de framboise et de feuilles de cassis froissées. La bouche est souple et onctueuse avec des tanins élégamment fondus pour un vin charnu et flatteur.

Accord mets et vin : Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges, les volailles rôties

et les fromages légers. Servir entre 15 et 16°C



POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



ANJOU VILLAGES « Rouge Baiser »

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux sur les Coteaux de Beaulieu sur Layon.
Élaboration : Attente d'une très belle maturité apportée par les conditions climatiques de l'année avec l'été et l'automne secs, puis vendanges délicates à la main pour le plus grand respect des raisins. Égrappage total des raisins, extraction longue et douce sur 21 jours. Élevage en barriques (de 1 vin, 2 vins et 3 vins) jusqu'à fin 2010.
Découverte sensorielle : La robe est magnifique, dense avec une grande profondeur. La teinte est grenat, très violine sur les bords et presque noire au cœur du verre.
Dès le premier nez, le vin est chaleureux et suave. Des arômes de pâtes de fruits noirs (cassis, mures, myrtilles), très caramélisées. Une pointe fumée de pierre chaude est le reflet de son terroir schisteux.
La bouche, est à l'image du nez, suave, gourmande et charnue. Le palais est enveloppé par la générosité et la « douceur de l'alcool », le réseau de tanins assez dense est totalement soyeux... grâce à l'élevage bien maîtrisé en barriques.
Servir à température ambiante (18/20°C).
Accord mets et vin : Viandes rouges goûteuses (côte de bœuf grillée aux sarments de vigne, tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin...), des petits gibiers à plumes (canard...), des fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier, saint nectaire).



ANJOU « Paradis Blanc »

Cépages : Chenin Blanc et Chardonnay.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux.
Élaboration : Attente patiente d'une maturité complète des 2 cépages. Récolte manuelle par tris, macération pelliculaire et pressurage long avant fermentation et élevage en barriques pendant 9 mois.
Découverte sensorielle : La robe est jaune serin avec de légers reflets verts qui apportent de l'éclat. Le premier nez s'exprime sur des notes florales de tilleul et d'acacia avant de ressentir les fruits blancs frais (pêche, abricot, pomme Granny, poire...) puis une nuance d'agrumes qui rehausse la complexité aromatique.
En bouche, on retrouve la jeunesse et la complexité olfactive, dans une structure ronde. La présence en finale d'agrumes confits (pamplemousse...) renforce et confirme l'amertume naturelle du Chenin Blanc.
Accord mets et vin : Servi à une température de 10 à 12°C, ce vin blanc sec s'associera bien avec : des crustacés (langoustines, homards, langoustes grillés ou en sauce), des poissons grillés ou en sauces crémeuses, de nombreux fromages de chèvres (frais, secs, cendrés... froids ou chauds).



SAVENNIÈRES « L'Effet Papillon »

Cépage : Chenin Blanc.
Terroir : Spilite, Schiste et sable éolien sur le plateau d'Epiré.
Élaboration : Attente patiente de surmaturité puis récolte manuelle par tris. Macération pelliculaire de 12h avant fermentation en fûts de chêne et cuves inox. Élevage de 9 mois avant assemblage et mise en bouteille.
Découverte sensorielle : La robe est d'une grande pureté avec des reflets dorés. En nez, on retrouve les fruits blancs (coings, pêches) et jaunes (abricots, mirabelle), puis les arômes d'élevage (boisé, vanillé, réglisse douce). La bouche est fine et dense à la fois sur des arômes de fruits blancs couplés à une « pointe d'acidité » qui tonifie la fin de bouche pour lui donner une grande longueur.
Servi à une température de 10/12°C
Accord mets et vin : Après un carafage, sa complexité aromatique et son équilibre gustatif lui permettront de nombreuses associations mets/vins, avec entre autres : des poissons ou des crustacés accompagnés d'une sauce réduction crémée, du foie gras poêlé accompagné de fruits blancs cuits, des viandes blanches avec des sauces à la crème, des ris de veau, du boudin blanc truffé, des fromages à pâte dure (comté de 24 ou 36 mois d'affinage, vieille mimolette...).





COTEAUX DU LAYON BEAULIEU - 37,5 cl « A la Faveur de l'Automne »

Cépage : Chenin Blanc.
Terroir : Schisteux et argilo schisteux, avec quelques zones de graviers roulés sur les hauts de coteaux.
Élaboration : Attente patiente de la surmaturité des raisins, récolte manuelle par tris successifs. Fermentation naturelle lente en barriques sur plusieurs semaines sans levurage et arrêt de la fermentation lors de l'équilibre gustatif parfait.
Découverte sensorielle : La robe est éclatante et cristalline avec une très belle intensité.
Le nez est d'une grande pureté olfactive où se mêlent des arômes de fruits compotés à dominante d'abricots et de pêches.
La bouche, est suave et parfaitement équilibrée. On retrouve sur le palais les notes de fruits exotiques (litchis, mangue, ananas...). Une légère pointe d'acidité renforce en finale cette fraîcheur et dynamise la fin de bouche.
Consommé à une température de 8 à 10°C
Accord mets et vin : Des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés, des fromages persillés, des charlottes aux poires ou des tartes Tatin chaudes.



QUARTS DE CHAUME - 37,5 cl « Septième Ciel »

Cépage : Chenin Blanc.
Terroir : Schiste de la série de Saint Georges, carbonifère et spilite.
Élaboration : Attente patiente de la surmaturité des raisins et récolte manuelle par tris. Pressurage lent et délicat afin de respecter l'intégrité de la baie. Fermentation naturelle lente en barriques sur plusieurs semaines (sans levurage). Elevage en barriques (de 1 vin, 2 vins et 3 vins) sur 10 mois avant la mise en bouteille.
Découverte sensorielle : La robe jaune serin est lumineuse avec des reflets dorés.
Le nez s'exprime par touches successives... Les notes d'agrumes confits (pamplemousses, citrons...) se livrent en attaque, puis l'abricot, la pêche et le coing se révèlent dans un environnement suave à dominante de vanille et d'un boisé élégant très «toasté».
En bouche, l'attaque est dense et tendue sur des notes de mandarines confites.
Belle charpente moelleuse avec une finale fraîche et nerveuse sur la minéralité.
Consommer à une température de 8 à 10°C
Accord mets et vin : Après éventuellement un passage en carafe de quelques heures, ce vin s'associera parfaitement avec : du foie gras d'oie ou de canard, demi cuit ou poêlé, des fromages persillés (fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin, de la tarte aux abricots et à la pâte d'amande.



CABERNET D'ANJOU « La Vie en Rose »

Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux.
Élaboration : Attente d'une pleine maturité. Égrappage total des raisins ; macération pelliculaire pour une partie de la récolte. Fermentation à basse température 15 à 16°C jusqu'à obtention de l'équilibre souhaité. Elevage quelques mois en cuves pour une mise en bouteilles au printemps.
Découverte sensorielle : Vin brillant couleur saumonée. Arômes de petits fruits rouges type groseille, framboise. Une nuance légèrement amylique sur sa jeunesse. Vin de grande fraîcheur qui accompagnera volontiers tout le repas.
Consommé à une température de 8 à 9°C
Accord mets et vin : Ce vin s'accordera parfaitement avec : des charcuteries, des viandes grillées au barbecue, des desserts aux fruits rouges (charlotte aux fraises, tartelettes à la myrtille, Pana cotta au coulis de framboise...).



POUILLY - SANCERRE - TOURAIN - ANJOU - MUSCADET

DIVINE IDYLLE Crémant de Loire

Cépages : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux.
Élaboration : « Divine Idylle » est un Crémant de Loire élaboré en méthode ancestrale. Ce qui le différencie d'un Crémant classique : le ramassage à maturité optimum du raisin qui permet lors de l'élevage de ne pas ajouter de sucre. Après les vendanges, on ne garde que les premiers jus qui subissent une double-fermentation, en double-barrique pour le Chardonnay et en cuve pour le Pinot. Celui-ci est ensuite refroidi et filtré pour garder les sucres suffisants pour la deuxième fermentation en bouteille. Après dégorgement, le Crémant est très légèrement dosé avec un vieux millésime de Coteaux du Layon issu du Château.
Découverte sensorielle : Discret et élégant, le nez développe des notes rayonnantes de noisette, d'amande, de pain grillé, de fruits confits et d'épices légères. « Divine Idylle » est un vin mature aux arômes nets et gouleyants. Ses bulles fines donnent un relief tout en délicatesse. La bouche est vineuse, le chardonnay apporte sa finesse et sa fraîcheur, le pinot noir sa rondeur et son corps, on retrouve le fruité du nez à l'évolution. La finale est longue, fraîche et agréable.
Accord mets et vin : Servi à une température de 10 à 12°C, ce crémant de gastronomie pourra être dégusté à l'apéritif mais aussi à table. A essayer sur des sablés au Parmesan, des noix de Saint-Jacques poêlées au céleri rave, un foie gras confit et poché avec un chutney de navets. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera merveilleusement avec une poularde farcie aux truffes.



BONNIE & CLYDE Crémant de Loire - Brut nature millésimé

Cépages : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux.
Élaboration : Attente patiente des maturités optimales, les raisins de Chardonnay et de Pinot noir sont ramassés exclusivement à la main. Après un pressurage à froid tout en douceur pour préserver au maximum la subtilité des arômes, les jus de Chardonnay sont mis en fûts neufs tandis que ceux de Pinot Noir sont mis en cuves pour leur 1ère fermentation. Notre Pinot est ensuite refroidi et filtré pour garder les sucres suffisants pour la 2ème fermentation en bouteille. Afin de gagner en élégance et complexité aromatique, notre cuvée repose en cave durant un minimum de 4 années avant d'être dégorgée. Sans liqueur d'expédition ajoutée, « Bonnie & Clyde » et un brut nature zéro dosage.
Découverte sensorielle : Robe d'un or brillant. Une bulle fine et délicate. Au nez, un ensemble très élégant, floral et qui présente des notes d'infusion, de tilleul et de fruits blancs. En bouche, la structure très plaine évoque les fruits blancs confits. D'une longue persistance aromatique, la finale est marquée par la minéralité des terroirs de schistes.
600 bouteilles disponibles.
Accords mets et vin : Notre cuvée se mariera parfaitement avec des plats de grand goût : gibier, truffes, caviar ou encore les meilleurs fromages à pâte molle. Elle mérite, pour l'aérer, d'être carafée avant d'être servie.