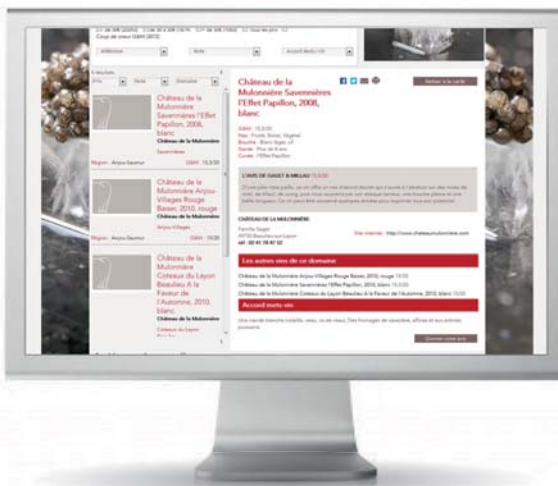


REVUE DE PRESSE

- www.gaultmillau.es -



CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE.

« L'Effet Papillon
SAVENNIÈRES 2008

15,5/20

Nez : Fruité, Boisé, Végétal

Bouche : Blanc léger, vif

Garde : Plus de 8 ans

D'une jolie robe paille, ce vin offre un nez d'abord discret qui s'ouvre à l'aération sur des notes de miel, de tilleul, de coing, puis nous surprend par son attaque tendue, une bouche pleine et une belle longueur. Ce vin peut être conservé quelques années pour exprimer tout son potentiel.»

www.gaultmillau.es/vin/vallee-de-la-loire/chateau-de-la-mulonniere/savennieres-l-effet-papillon-2008-blanc-89529

Janvier 2014

Savennières L'Effet Papillon 2008
Château de la Mulonnière

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

REVUE DE PRESSE

- Vins de Loire Magazine -



« CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE. SAVENNIÈRES 2008

19/20

D'une belle profondeur, la robe de ce millésime 2008 ensoleillé, est d'une grande pureté presque cristalline aux nuances jaune or... Avec une complexité rare et une grande élégance, le nez entonne un «concerto aromatique» éblouissant. On perçoit la très belle maturité des grains de chenin récoltés sur le terroir brûlant de schistes et de pierres volcaniques de Savennières avec les fruits blancs très mûrs (coing, pêche) et jaune (abricot, mirabelle), puis l'élevage avec ses nuances boisées et vanillées s'installe avec une grande suavité. Telle une dentelle, l'attaque en bouche est délicate mais complexe à la fois, veloutée et tonique, charnue et élancée grâce au petit réseau de tannins apporté par la fermentation et l'élevage en barriques, et à la «pointe d'acidité» très ligérienne qui tonifie la fin de bouche pour lui donner une grande longueur.

Jean-Michel Monier de Vins de Loire Magazine n°4 – page 26 – Été 2013

Savennières *L'Effet Papillon* 2008
Château de la Mulonnière