

SAVENNIÈRES « L'Effet Papillon »

Das 1864 erbaute Château de la Mulonnière befindet sich im Herzen einer der prestigeträchtigsten Appellationen lieblicher Weine in Frankreich, der Coteaux du Layon.

Die Weinberge des Guts werden wie ein Garten bewirtschaftet, um das pflanzliche Erbe und das Terroir so gut wie möglich zu respektieren. Haben die Trauben eine sehr schöne Reife erreicht, werden sie von Hand gelesen und im Keller sortiert, um ein Maximum an Komplexität zu bewahren. Hier kommt dank der sorgfältigen Arbeit der Menschen die ganze Feinheit und Erhabenheit der Loire zum Ausdruck.

Rebsorte

Chenin (100%).

Terroirs

Schiefer- und Ton-Schieferböden mit Spilit, Schiefer und Flugsand auf der Ebene von Epiré.

Technische Daten zur Weinbereitung

Geduldig wurde die Überreife abgewartet, bevor die Trauben von Hand gelesen und gleichzeitig sortiert wurden. 12-stündige Hülsenmischung vor der Gärung in Eichenholzfässern und Edelstahltanks. 9-monatiger Barrique-Ausbau mit anschließendem Verschnitt und Flaschenabfüllung.

Sensorik

Die Robe ist sehr rein, mit goldenen Reflexen.

Die Nase ist geprägt von weißen Früchten (Quitten, Pfirsichen) und gelben Früchten (Aprikosen, Mirabellen) und den Aromen, die auf den Ausbau zurückgehen (Holz, Vanille, süße Lakritze).

Der Gaumen ist zugleich fein und dicht, mit Aromen von weißen Früchten gepaart mit einem «Hauch von Säure», der den Gaumen anregt und dann in einem langen Abgang mündet.

Serviertipps und Speisempfehlung

Dank seiner Aromenkomplexität und seiner geschmacklichen Ausgewogenheit passt dieser Wein nach dem Karaffieren zu zahlreichen Speisen, unter anderen zu :

- Fisch oder Krebstieren mit einer cremigen, reduzierten Soße ;
- gebratener Foie Gras mit gekochten weißen Früchten ;
- weißem Fleisch mit Creme-Soßen, Kalbsbries ;
- getrüffelter Weißwurst ;
- Hartkäse (24 oder 36 Monate gereiftem Comté, Vieille Mimolette...).

