

M DE MULONNIÈRE - ANJOU - CABERNET FRANC

Seit 2002 in Familienbesitz bringt das Château de la Mulonnière einige der hervorragendsten Appellationen der Gegend um Anjou hervor, die vorwiegend auf Schieferboden wachsen. Der zweite Weinjahrgang des Château, der Cuvée M, ist ein vielversprechender Auftakt für die Weine rund um Anjou.

Appellation
Anjou

Gebiet
Anjou, Loire Tal.

Rebsorte
Cabernet Franc.

Terroirs
Schiefer und Ton-schieferböden.

Technische Daten zur Weinbereitung
Manuelle Weinlese. 3-wöchige Gärung mit leicht Extraktion. Alterung in Edelstahl tanks um fruchtig Gaumen und weiche Tannin zu haben.



Sensorik
Sehr dunkelrote Farbe. Mehrschichtiges Aroma von Unterholz und roten Früchten. Angenehmer Geschmack mit eleganten und schmelzenden Tanin. Aromatische Vielschichtigkeit.

Serviertipps und Speiseempfehlung
Dieser Wein begleitet perfekt rotes Fleisch, gebratenes Geflügel und leichten Käse.

Bei 15-16°C servieren