

COTEaux DU LAYON BEAULIEU

« A la Faveur de l'Automne »

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.

Cépage

Chenin (100%).

Terroirs

Schisteux et argilo schisteux, avec quelques zones de graviers roulés sur les hauts de coteaux.

Critères techniques d'élaboration

Attente patiente de la surmaturité des raisins, récolte manuelle par tris successifs. Fermentation naturelle lente sur plusieurs semaines en barriques sans levurage et arrêt de la fermentation lors de l'équilibre gustatif parfait. Elevage en barriques durant 10 mois avant mise en bouteille.

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 (litchi, mangue, ananas...). Une légère pointe d'acidité renforce en finale cette fraîcheur et dynamise la fin de bouche.

Conseils de service et associations mets vins

Consommé à une température de 6 à 7°C. Ce vin de conversation s'associera également avec de nombreux mets :

- des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés ;
- des fromages persillés ;
- des charlottes aux poires ou des tartes Tatin chaudes.