

## CRÉMANT DE LOIRE « Divine Idylle »

*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.*

### Cépages

50% Chardonnay et 50% Pinot Noir.

### Terroirs

Schisteux et argilo-schisteux.

### Critères techniques d'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.

### Conseils de service et associations mets vins

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.

