

## SAVENNIÈRES « L'Effet Papillon »

*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 Spilite, Schiste et sable éolien sur le plateau d'Epiré.

**Critères techniques d'élaboration**  
Attente patiente de surmaturité puis récolte manuelle par tris. Macération pelliculaire de 12h avant fermentation en fûts de chêne et cuves inox. Elevage de 9 mois en barriques avant assemblage et mise en bouteille.

### Découverte sensorielle

**La robe** est d'une grande pureté avec des reflets dorés.

**En nez**, on retrouve les fruits blancs (coings, pêches) et jaunes (abricots, mirabelle), puis les arômes d'élevage (boisé, vanillé, réglisse douce).

**La bouche** est fine et dense à la fois sur des arômes de fruits blancs couplés à une « pointe d'acidité » qui tonifie la fin de bouche pour lui donner une grande longueur.

### Conseils de service et associations mets vins

Après un carafage, sa complexité aromatique et son équilibre gustatif lui permettront de nombreuses associations mets/vins, avec entre autres :

- des poissons ou des crustacés accompagnés d'une sauce réduction crémée ;
- du foie gras poêlé accompagnés de fruits blancs cuits ;
- des viandes blanches avec des sauces à la crème, des ris de veau ;
- du boudin blanc truffé ;
- des fromages à pâte dure (comté de 24 ou 36 mois d'affinage, vieille mimolette...).

