

CABERNET D'ANJOU « La Vie en Rose »

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

Cabernet Franc 50% et Cabernet Sauvignon 50%.

Terroirs

Schisteux et argilo-schisteux.

Critères techniques d'élaboration

Attente d'une pleine maturité. Egrappage total des raisins ; macération pelliculaire pour une partie de la récolte. Fermentation à basse température 15 à 16°C jusqu'à obtention de l'équilibre souhaité. Elevage quelques mois en cuves pour une mise en bouteilles au printemps.



Découverte sensorielle

Vin brillant couleur saumonée. Arômes de petits fruits rouges type groseille, framboise. Une nuance légèrement amylique sur sa jeunesse. Vin de grande fraîcheur qui accompagnera volontiers tout le repas.

Conseils de service et associations mets vins

Consommé à une température de 8 à 9 °C, ce vin s'accordera parfaitement avec :

- des charcuteries ;
- des viandes grillées au barbecue ;
- des desserts aux fruits rouges (charlotte aux fraises, tartelettes à la myrtille, Pana cotta au coulis de framboise...).