

## M DE MULONNIÈRE - ANJOU - CHENIN BLANC

*Propriété de la famille Saget depuis 2002, le Château de la Mulonnière recense quelques-unes des plus prestigieuses appellations de la région angevine sur des terroirs principalement composés de schistes.*

*Second vin du Château, la cuvée M est une belle entrée en matière sur les vins d'Anjou.*

**Appellation**  
Anjou

**Région**  
Anjou, Val de Loire, France.

**Cépage**  
Chenin Blanc 100%. Sec-tendre.

**Terroirs**  
Schistes.

**Critères techniques  
d'élaboration**

Sélection des plus belles baies puis pressurage lent afin de préserver toute la subtilité du Chenin Blanc. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'équilibre sucre/acidité souhaité. Elevage en cuves inox durant plusieurs mois puis assemblage des différentes cuves pour une mise en bouteilles courant du printemps.

**Découverte sensorielle**

Notre Chenin blanc M de Mulonnière est un vin « sec tendre » qui se distingue par son élégance naturelle et révèle un nez aux jolies notes de fleur d'acacia, d'amande douce et d'agrumes. Sa vivacité, son croquant fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique, riche et apprécié.

**Conseils de service et  
associations met/vins**

A déguster lors d'un apéritif entre amis ; il accompagnera aussi parfaitement des saint jacques sur lit de poireaux, les plats d'influences indiennes ou asiatiques, un ris de veau à la crème ou encore des desserts à base de fruits.

Température de dégustation : 12°C

