

## M DE MULONNIÈRE - ANJOU - CABERNET FRANC

*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**  
Cabernet Franc.

**Terroirs**  
Schisteux et argileux.

**Critères techniques  
d'élaboration**

Les raisins de Cabernet Franc sont vendangés manuellement afin de sélectionner les plus belles baies. Cuvaison durant 3 semaines avec extraction toute en douceur puis élevage en cuves inox durant plusieurs mois pour offrir un vin au fruit éclatant et aux tanins souples et bien fondus.



**Découverte sensorielle**

Notre Cabernet Franc M de Mulonnière offre une jolie couleur d'un rouge profond et délivre un nez gourmand de sous-bois, de fraise, de framboise et de feuilles de cassis froissées. La bouche est souple et onctueuse avec des tanins élégamment fondus pour un vin charnu et flatteur.

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

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges, les volailles rôties et les fromages légers.

Température de dégustation : 15-16°C