

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