

## M DE MULONNIÈRE - ROSÉ D'ANJOU

*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**  
Rosé d'Anjou

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

**Cépage**  
Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon,  
Grolleau et Gamay.

**Terroirs**  
Schisteux et argileux.

**Critères techniques  
d'élaboration**

Egrappage total des raisins puis macération pelliculaire pour une partie de la récolte. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'équilibre sucre/acidité souhaité. Elevage quelques mois en cuves inox puis assemblage pour une mise en bouteilles au printemps afin de préserver au maximum son caractère fruité.



**Découverte sensorielle**

Notre rosé M de Mulonnière s'ouvre sur des notes de fruits rouges tels que la groseille et la framboise. La bouche d'une grande fraîcheur apporte gourmandise et vivacité à ce vin de plaisir.

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

Consommé à une température de 8 à 9°C, ce vin s'accordera parfaitement avec une salade de tomates, les viandes grillées au barbecue, une tarte aux fraises.