

## ANJOU BLANC « Paradis Blanc »

*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

Chenin (80%) et Chardonnay (20%).

### Terroirs

Schisteux et argilo-schisteux.

### Critères techniques d'élaboration

Attente patiente d'une maturité complète des 2 cépages. Récolte manuelle par tris, macération pelliculaire et pressurage long avant fermentation et élevage en barriques pendant 9 mois.

### Découverte sensorielle

**La robe** est jaune serin avec de légers reflets verts qui apportent de l'éclat.

**Le premier nez** s'exprime sur des notes florales de tilleul et d'acacia avant de ressentir les fruits blancs frais (pêche, abricot, pomme Granny, poire...) puis une nuance d'agrumes qui rehausse la complexité aromatique.

**En bouche**, on retrouve la jeunesse et la complexité olfactive, dans une structure ronde. La présence en finale d'agrumes confits (pamplemousse...) renforce et confirme l'amertume naturelle du Chenin.

### Conseils de service et associations mets vins

Servi à une température de 10 à 12°C, ce vin blanc sec s'associera bien avec :

- des crustacés (langoustines, homards ou langoustes grillés ou en sauce) ;
- des poissons grillés ou en sauces crémeuses ;
- de nombreux fromages de chèvres (frais, secs, cendrés... froids ou chauds).

