

ANJOU VILLAGES « Rouge Baiser »

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

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Terroirs

Schisteux et argilo-schisteux sur les Coteaux de Beaulieu sur Layon.

Critères techniques d'élaboration

Attente d'une très belle maturité apportée par les conditions climatiques de l'année avec l'été et l'automne secs, puis vendanges délicates à la main pour le plus grand respect des raisins. Egrappage total des raisins, extraction longue et douce sur 21 jours. Elevage minimum de 14 mois en barriques (de 1 vin, 2 vins et 3 vins).

Découverte sensorielle

La robe est magnifique, dense avec une grande profondeur. La teinte est grenat – très violine sur les bords et presque noire au cœur du verre.

Dès le premier nez, le vin est chaleureux et suave. Des arômes de pâtes de fruits noirs (cassis, mures, myrtilles), très caramélisées. Une pointe fumée de pierre chaude est le reflet de son terroir schisteux.

La bouche, est à l'image du nez, suave, gourmande et charnue. Le palais est enveloppé par la générosité et la « douceur de l'alcool », le réseau de tanins assez dense est totalement soyeux... grâce à l'élevage bien maîtrisé en barriques.

Conseils de service et associations mets vins

Après un carafage d'une heure et un service à température ambiante (18 à 20°C), le vin livrera plus facilement sa palette aromatique et son opulente structure sur :

- des viandes rouges goûteuses (côte de bœuf grillée aux sarments de vigne, Tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin...);
- des petits gibiers à plumes (canard...);
- des fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier, saint nectaire).



Saget La Perrière