

## QUARTS DE CHAUME « Septième Ciel »

*Construit en 1864, le Château de la Mulonnière se situe au cœur d'une des plus prestigieuses appellations de vins moelleux de France : les coteaux du layon.*

*Les vignes de la propriété sont cultivées comme un jardin afin de respecter au mieux le patrimoine végétal et le terroir. Après attente de très belles maturités, nos raisins sont ramassés manuellement et triés au chai pour préserver au maximum leur complexité. Toute la sensibilité et la noblesse de la Loire s'exposent ici, grâce au travail attentif de l'homme.*

### Cépages

Chenin (100%).

### Terroirs

Schistes de la série de Saint Georges, Carbonifère et spilite.

### Critères techniques d'élaboration

Attente patiente de la surmaturité des raisins et récolte manuelle par tris. Pressurage lent et délicat afin de respecter l'intégrité de la baie. Fermentation naturelle lente en barriques sur plusieurs semaines (sans levurage). Elevage en barriques (de 1 vin, 2 vins et 3 vins) sur 10 mois avant la mise en bouteille.

### Découverte sensorielle

La robe jaune serin est lumineuse avec des reflets dorés.

Le nez s'exprime par touches successives... Les notes d'agrumes confits (pamplemousses, citrons...) se livrent en attaque. Puis l'abricot, la pêche et le coing se révèlent dans un environnement suave à dominante de vanille et d'un boisé élégant très « toasté ».

En bouche, l'attaque est dense et tendue sur des notes de mandarines confites. Belle charpente moelleuse avec une finale fraîche et nerveuse sur la minéralité.

### Conseils de service et associations mets vins

Consommez à une température de 6 à 7°C. Après éventuellement un passage en carafe de quelques heures, ce vin s'associera parfaitement avec :

- des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés ;
- des fromages persillés (fourme d'Ambert ...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin ;
- des tartes aux abricots et à la pâte d'amande.

