Château de la Mulonnière

Anjou Blanc « Paradis Blanc »

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 (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 crémées ;
- de nombreux fromages de chèvres (frais, secs, cendrés... froids ou chauds).

Saget La Perrière
POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET