

## SAVENNIÈRES

*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 et gréseux.

### Critères techniques d'élaboration

Vendanges manuelles. Egrappage et foulage. Vinification en cuve inox, fermentation lente à basse température, clarification douce, mise en bouteilles à la fin du printemps.

### Découverte sensorielle

Vin blanc sec, sa robe est or pâle avec des reflets verts quand il est jeune, plus dorée en vieillissant. Dans sa prime jeunesse, il est floral, parfums de genêt, buis, fleurs blanches. En bouche il révèle des notes délicates d'abricots, de pêches blanches. La bouche est particulièrement agréable avec une certaine vivacité caractéristique du Chenin de Savennières.

### Conseils de service et associations mets vins

Il peut accompagner hors d'œuvre et entrées de façon assez large, c'est cependant sur les poissons cuisinés qu'il s'exprime le mieux ainsi que sur le saumon fumé et les charcuteries fumées.

Doit être servi frais : 8 à 10°

