

SAVENNIÈRES « L'Effet Papillon »

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

Schisteux et argilo schisteux, avec Spilite, Schiste et sable éolien sur le plateau d'Epiré.

Critères techniques d'élaboration

Attente patiente de surmaturité puis récolte manuelle par tris. Macération pelliculaire de 12h avant fermentation en fûts de chêne et cuves inox. Elevage de 9 mois en barriques avant assemblage et mise en bouteille.

Découverte sensorielle

La robe est d'une grande pureté avec des reflets dorés.

En nez, on retrouve les fruits blancs (coings, pêches) et jaunes (abricots, mirabelle), puis les arômes d'élevage (boisé, vanillé, réglisse douce).

La bouche est fine et dense à la fois sur des arômes de fruits blancs couplés à une « pointe d'acidité » qui tonifie la fin de bouche pour lui donner une grande longueur.

Conseils de service et associations mets vins

Après un carafage, sa complexité aromatique et son équilibre gustatif lui permettront de nombreuses associations mets/vins, avec entre autres :

- des poissons ou des crustacés accompagnés d'une sauce réduction crémée ;
- du foie gras poêlé accompagnés de fruits blancs cuits ;
- des viandes blanches avec des sauces à la crème, des ris de veau ;
- du boudin blanc truffé ;
- des fromages à pâte dure (comté de 24 ou 36 mois d'affinage, vieille mimolette...).

