

M DE MULONNIÈRE - ANJOU - CHENIN BLANC

Propriété de la famille Saget depuis 2002, le Château de la Mulonnière recense quelques-unes des plus prestigieuses appellations de la région angevine sur des terroirs principalement composés de schistes.

Second vin du Château, la cuvée M est une belle entrée en matière sur les vins d'Anjou.

Appellation
Anjou

Région
Anjou, Val de Loire, France.

Cépage
Chenin Blanc 100%. Sec-tendre.

Terroirs
Schistes.

**Critères techniques
d'élaboration**

Pressurage lent avant vinification
thermorégulée à 18°/20°C.

Arrêt de la fermentation lors de
l'équilibre sucre/alcool, élevage sur
lies pendant 4/5 mois avant la mise
en bouteille.

Découverte sensorielle

Le nez est riche en arômes subtils d'amande et d'acacia rehaussé par des notes de raisins frais et de miel. La bouche est suave et équilibrée avec une belle longueur apportée par la fraîcheur du Chenin Blanc.

**Conseils de service et
associations met/vins**

A déguster lors d'un apéritif entre amis ; il accompagnera aussi parfaitement des saint jacques sur lit de poireaux, les plats d'influences indiennes ou asiatiques, un ris de veau à la crème ou encore des desserts à base de fruits.

Température de dégustation : 12°C

