

ANJOU ROUGE

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

Cabernet franc.

Terroirs

Schistes et argileux.

Critères techniques d'élaboration

Vendanges manuelles. Macération préfermentaire à froid 3 à 4 jours. Cuvaison 3 semaines. Fermentation malolactique en cuves.

Découverte sensorielle

Couleur soutenue d'un rouge profond. Arômes complexes au nez de sous-bois et fruits rouges. En bouche, ce vin est équilibré, les tanins sont élégants et fondus. Grande palette aromatique en bouche.

Conseils de service et associations mets vins

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges, les volailles rôties et les fromages légers. Servir entre 15 et 16° C

