

ANJOU VILLAGES « Rouge Baiser »

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 – Cabernet Sauvignon.

Terroirs

Schisteux et argilo-schisteux sur les Coteaux de Beaulieu sur Layon.

Critères techniques d'élaboration

Attente d'une très belle maturité apportée par les conditions climatiques de l'année avec l'été et l'automne secs, puis vendanges délicates à la main pour le plus grand respect des raisins. Egrappage total des raisins, extraction longue et douce sur 21 jours. Elevage en barriques (de 1 vin, 2 vins et 3 vins) jusqu'à fin 2010.

Découverte sensorielle

La robe est magnifique, dense avec une grande profondeur. La teinte est grenat – très violine sur les bords et presque noire au cœur du verre.

Dès le premier nez, le vin est chaleureux et suave. Des arômes de pâtes de fruits noirs (cassis, mures, myrtilles), très caramélisées. Une pointe fumée de pierre chaude est le reflet de son terroir schisteux.

La bouche, est à l'image du nez, suave, gourmande et charnue. Le palais est enveloppé par la générosité et la « douceur de l'alcool », le réseau de tanins assez dense est totalement soyeux... grâce à l'élevage bien maîtrisé en barriques.

Conseils de service et associations mets vins

Après un carafage d'une heure et un service à température ambiante (18 à 20°C), le vin livrera plus facilement sa palette aromatique et son opulente structure sur :

- des viandes rouges goûteuses (côte de bœuf grillée aux sarments de vigne, Tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin...);
- des petits gibiers à plumes (canard...);
- des fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier, saint nectaïre).

