

ROSÉ D'ANJOU

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

Gamay.

Terroir

Argileux schisteux.

Critères techniques d'élaboration

Egrappage total des raisins ; macération pelliculaire pour une partie de la récolte. Fermentation à basse température 15 à 16°C jusqu'à obtention de l'équilibre souhaité. Elevage quelques mois en cuves puis assemblage pour une mise en bouteilles au printemps.



Découverte sensorielle

Vin léger et friand de couleur framboise. Dans sa jeunesse des arômes de fruits rouges nuancés d'épices, avec le temps, ce vin prendra des arômes de pétales de rose nuancés d'infusion de griottes.

Conseils de service et associations mets vins

Poissons grillés, barbecue, andouillette, une tarte aux fraises.
Servir à 8° C