

CABERNET D'ANJOU « La Vie en Rose »

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 50% et Cabernet Sauvignon 50%.

Terroirs

Schisteux et argilo-schisteux.

Critères techniques d'élaboration

Attente d'une pleine maturité. 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 pour une mise en bouteilles au printemps.

Découverte sensorielle

Vin brillant couleur saumonée. Arômes de petits fruits rouges type groseille, framboise. Une nuance légèrement amylique sur sa jeunesse. Vin de grande fraîcheur qui accompagnera volontiers tout le repas.

Conseils de service et associations mets vins

Consommé à une température de 8 à 9 °C, ce vin s'accordera parfaitement avec :

- des charcuteries ;
- des viandes grillées au barbecue ;
- des desserts aux fruits rouges (charlotte aux fraises, tartelettes à la myrtille, Pana cotta au coulis de framboise...).

