M de Mulonnière - Rosé d'Anjou

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
Rosé d'Anjou

Région
Anjou, Val de Loire, France.

Cépage
Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Grolleau et Gamay.

Terroirs
Schisteux et argileux.

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
Nez fruité et délicat aux arômes de groseille et de framboise. Beaucoup de rondeur en bouche sur des arômes de fruits rouges nuancés d'épices.

Conseils de service et associations met/vins
Consommé à une température de 8 à 9°C, ce vin s'accordera parfaitement avec une salade de tomates, les viandes grillées au barbecue, une tarte aux fraises.

Saget La Perrière
POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET