

JUS DE RAISIN PÉTILLANT BIO

Sans alcool



VIGNOBLE
MALIDAIN

■ CÉPAGE

100% Melon B.

■ TERROIR

Coteau de faible pente. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micasciste.

■ VINIFICATION

Débourbage statique à froid de 24 à 36 heures. Filtration du jus. Maintien du jus à 5°C jusqu'à la mise en bouteille. Gaz carbonique ajouté. Jus de raisin sans alcool et pasteurisé pour une période de 24 mois.

■ DÉGUSTATION

Robe : jaune or intense.

Nez : fruits blancs bien mûrs.

Bouche : riche, onctueuse et fraîche.

■ ÂGE DES VIGNES

15 ans



Vignoble Malidain - 6, le Demi-Boeuf - 44310 La Limouzinière, France
Tél. 02.40.05.82.29 - contact@vignoblemalidain.com - www.vignoblemalidain.com

