



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Cabernet franc IGP Val de Loire rouge **LA ROBE D'ANGE D'INES**

Encépagement	100% Cabernet franc
Terroir	Coteau de faible pente. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste.
Age des vignes	entre 20 et 40 ans
Vinification	Macération pré-fermentaire, puis macération de 7 jours. Fermentation alcoolique contrôlée puis fermentation malolactique. Elevage en barrique de 2 ans sur 40% du volume pendant 6 mois, pour apporter de la finesse du bois.
Conditionnement	Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : rouge intense Nez : fruits rouges (fraise) et épices douces (vanille) Bouche : ample, riche, suave, bien structurée de fruits rouges, finale légèrement vanillée
Accords gastronomiques	terrines de volaille, blanquette de veau, tapas, agneau de lait rôti, aloyau aux cèpes, cailles farcies ou aux raisins, canard aux cerises, côte de bœuf grillée, gigot d'agneau rôti, perdreaux rôtis, gratin de pâtes à la tomate, rognons d'agneau ou de veau, côtelettes d'agneau à la provençale, fromages à pâte molle
Température de service	17°C
Garde	2 à 3 ans

