



VIGNOBLE  
MALIDAIN  
LE DEMI BŒUF

## Cabernet franc-Merlot noir IGP Val de Loire rouge LE DEMI-BOEUF

Encépagement	75% Cabernet franc + 25% Merlot noir
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.
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 : poivron vert puis fruits rouges Bouche : attaque fraîche de poivron vert, puis belle ampleur sur les fruits rouges frais et épice, structurée et riche
Accords gastronomiques	assiette de charcuteries, saucisse sèche, terrines de lapin ou pintade ou volaille, brochettes de bœuf au barbecue, steak de bœuf grillé, pizza ou spaghettis à la bolognaise, aiguillettes de canard, cuisses de poulet, aubergines farcies, pâtes tomates basilic, côtelettes d'agneau à la Provençale, fromages frais aux herbes
Température de service	15°C
Garde	2 à 3 ans

