



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Chardonnay IGP Val de Loire

L'EXCEPTION

| | |
|------------------------|--|
| Encépagement | 100% Chardonnay |
| Terroir | Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste. |
| Age des vignes | 20 ans |
| Vinification | Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation contrôlée de 15° à 20°C. Fermentation malolactique complète. |
| Conditionnement | Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles. |
| Dégustation | Robe : légèrement dorée avec des reflets verts Nez : flatteur, opulent, expressif de fruits jaunes, finale briochée Bouche : fine, grasse, persistante sur les fruits jaunes bien mûrs |
| Accords gastronomiques | apéritif, cuisses de grenouilles, carpaccio de saumon, tartare de poissons, moules à la crème, tartare de noix de Saint Jacques, Lotte à l'Américaine, poulet tandoori et riz aux épices, morilles à la crème, cassolette d'escargots, chapon farci aux champignons, Abondance (fromage) |
| Température de service | 10°C |
| Garde | 2 à 3 ans |

