



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Chardonnay IGP Val de Loire LE DEMI-BŒUF

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.
Conditionnement	Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : dorée avec des reflets verts Nez : flatteur, floral (genêt), ananas confit, finale de fruits exotiques Bouche : attaque agréable et grasse, ample, ronde et fruitée (fruits blancs)
Accords gastronomiques	apéritif, assiette de fruits de mer, buffet de charcuteries, anguilles grillées, coquilles Saint-Jacques, velouté de légumes, raclette, tartiflette, lapin à la crème, poulet aux cacahuètes, truite au four, filets de sandre, poissons crus (sushis et sashimis), tartare de thon rouge, tomme de Savoie ou du Jura, gruyère
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

