



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Jus de raisin pétillant – sans alcool 100% PUR JUS DE RAISIN

Encépagement	100% Chardonnay
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	15 ans
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
Conditionnement	Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : jaune or intense Nez : fruits blancs bien mûrs Bouche : riche, onctueuse et fraîche
Accords gastronomiques	apéritif, crêpes flambées ou non, galettes, gâteaux fruités, compotes de pommes, galettes des Rois
Température de service	6°C
DLU	2 ans

