



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Méthode traditionnelle – blanc brut J'M DE MALIDAIN

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 à 20 ans
Vinification	Elevage de 36 mois sur lattes
Conditionnement	Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : jaune aux reflets dorés Nez : fin de fruits blancs, légèrement brioché, finale de pamplemousse Bouche : belle attaque fraîche de fruits jaunes, puis légèrement acidulée, élégante avec de fines bulles
Accords gastronomiques	de l'apéritif au dessert ! Huîtres, brochet froid à la mayonnaise, foie gras, coquilles ou noix de Saint Jacques sur un lit de poireaux, œufs de saumon, gambas à la plancha fromage de chèvre aux herbes, camembert pané, charlotte aux poires, crêpes, fraises melba, gâteau aux noix ou aux pommes, galette des Rois à la crème d'amandes
Température de service	9°C
Garde	2 à 3 ans

