



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Méthode traditionnelle – rosé brut

JADE OR

| | |
|------------------------|---|
| Encépagement | 95% Grolleau noir + 5% Pinot 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 | 15 à 20 ans |
| Vinification | Elevage de 12 mois sur lattes |
| Conditionnement | Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles. |
| Dégustation | Robe : rose pâle légèrement dorée Nez fin de fruits rouges : fraise et framboise Bouche : onctueuse, riche sur les fruits rouges frais, bulles très fines |
| Accords gastronomiques | apéritif, poissons crus (sushis et sashimis), cailles aux raisins, Ossau-Iraty et confiture de cerise noire, macarons à la framboise, tiramisu aux fraises et/ou framboises, charlotte aux fraises, framboisier, soufflé au chocolat, tarte aux figues, crumble aux fruits rouges, feuillantine au chocolat, gâteau coulant au chocolat, marrons glacés |
| Température de service | 9°C |
| Garde | 2 à 3 ans |

