



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Muscat moelleux Vin de France

M

Encépagement	100% Muscat
Terroir	Coteau de faible pente. Altitude moyenne 35 à 40 mètres. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.
Age des vignes	5 ans
Vinification	Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C. Blocage des sucres résiduels par le froid. Filtration stérile.
Conditionnement	Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : claire, brillante, jaune or Nez : puissant, frais, bouquet de coing, caramel puis miel Bouche : bouche souple, gourmande, soyeuse
Accords gastronomiques	apéritif, foie gras, crème brûlée au foie gras, côtes de veau à la crème, tagine de poulet, tarte au potiron, fromages à pâte persillée, fondant au chocolat, fraiser, tartes aux fruits...
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

