



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Muscat sec Vin de France

L'ORIGINAL

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. Plusieurs bâtonnages ont été effectués entre le mois de novembre et décembre
Conditionnement	Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : claire, brillante Nez : puissant, acidulé de fruits frais (agrumes et fruits de la passion) Bouche : attaque franche, bouche souple, arômes de pomme.
Accords gastronomiques	apéritif, salade de crabe, asperges, langouste froide à la mayonnaise, salade océane, moules marinières au vin blanc, velouté de légumes, gambas poêlées, saumon fumé, cuisine asiatique (nems), boudin blanc aux pommes
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

