



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Sauvignon IGP Val de Loire LE DEMI-BŒUF

Encépagement	100% Sauvignon
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	10 ans
Vinification	Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C.
Conditionnement	Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : légèrement dorée et brillante Nez : agrumes (écorce d'orange et citron confit), floral (genêt) Bouche : suave, riche, très persistante d'écorce d'orange.
Accords gastronomiques	apéritif, guacamole, assiette de coquillages, buffet de charcuteries, assiette périgourdine (magrets de canard fumés et gésiers), accras de morue, carpaccio de Saint Jacques aux agrumes, truite fumée, quiche aux fruits de mer, choucroute garnie alsacienne, crottin de Chavignol
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

