



VIGNOBLE  
MALIDAIN  
LE DEMI BŒUF

## Viognier Vin de France VIOGNIER CUVÉE OVOÏDE

Encépagement	100% Viognier
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 : légèrement dorée et brillante Nez : puissant bouquet de fleurs blanches, abricot, fruits blancs et fini miel. Bouche : attaque franche, bouche souple, arômes de fruits blancs bien mûrs
Accords gastronomiques	apéritif, saumon fumé, salade de homard et mangue, ris de veau aux morilles, volaille crémée au curry, gambas poêlées, filet mignon de porc aux pommes, fromage de chèvre frais
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

