



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie **SENSATION DE GRANDLIEU**

Encépagement	100% Melon B
Terroir	Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphilbolite à grenat. Roche verte et micashiste.
Age des vignes	25 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 : limpide, reflets dorés Nez : complexe, poire et coing, ananas Bouche : ronde, riche, fruitée et intense d'ananas, finale fraîche
Accords gastronomiques	apéritif, huîtres chaudes, salade de crabe et d'agrumes, cuisine japonaise (sushis et sashimis), risotto de noix de Saint Jacques, truite au fromage bleu, blanquette de la mer (poissons et noix de coquilles Saint Jacques, gambas sautées à l'ail et au persil, crottin de fromage de chèvre, Curé Nantais (fromage typique nantais)
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

