



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie **LE DEMI-BŒUF**

Encépagement	100% Melon B
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	15 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, or vert Nez : minéral, citronné et fin de pomme verte Bouche : attaque franche, bouche souple, arômes d'agrumes (citron), belle longueur et finale minérale..
Accords gastronomiques	apéritif, huîtres, fruits de mer, salade de crabe, langouste froide à la mayonnaise, salade océane, bigorneaux, moules marinières au vin blanc, velouté de légumes, sole grillée, gambas poêlées, sardines grillées
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

