



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Muscadet Côtes de Grandlieu AMPHIBOLITE DE GRANDLIEU



Encépagement	100% Melon B
Terroir	Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.
Age des vignes	15 ans
Vinification	Elevage sur lie pendant 30 mois en cuve souterraine en béton verré. Débourageage statique 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 : or, brillante Nez : joli nez de caramel au lait et notes florales de chèvre-feuille Bouche : attaque légèrement grasse, onctueuse, notes minérales et de noisette, avec une belle longueur minérale, tout en finesse
Accords gastronomiques	apéritif, sandre au beurre blanc, brochettes de queues de langouste, filet de bar de ligne en papillote, tartare de daurade, cassolette de noix de Saint Jacques, Saint Pierre à l'oseille, fromages affinés
Température de service	12°C
Garde	5 à 10 ans

