



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Pinot noir IGP Val de Loire rouge L'AUBRIERE



Encépagement	100% Pinot noir
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	6 ans
Vinification	Macération lente en cuve inox, pigé, remonté. Elevage en barrique de 2 ans sur un tiers du volume pendant 8 mois
Conditionnement	Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : rubis aux reflets tuilés Nez : frais et élégant de fruits rouges (fraise, framboise et cerise), notes épicées (poivre), très typé Pinot noir Bouche : souple, riche de fruits rouges frais, tanins bien fondus
Accords gastronomiques	escargots de Bourgogne, pot au feu, poulet fermier rôti, tripes à la sauce tomate, boudin noir à l'écrasé de pommes de terre, filets mignons de porc aux Maroilles, lapin à la bière, paupiettes de volaille, potée auvergnate, tajine de poulet, filets de rouget grillés, Sandre de Loire à l'Angevine, fromages type Saint Nectaire, Epoisse, Mimolette
Température de service	17°C
Garde	5 à 7 ans

