

# J'AIME

Méthode traditionnelle - blanc brut



VIGNOBLE  
MALIDAIN

## ■ CÉPAGE

100% Chardonnay

## ■ TERROIR

Coteau de faible pente. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste.

## ■ VINIFICATION

Elevage de 12 mois sur lattes.

## ■ DÉGUSTATION

Robe : jaune aux reflets dorés.

Nez : fin de fruits blancs, légèrement brioché, finale de pamplemousse.

Bouche : belle attaque fraîche de fruits jaunes, puis légèrement acidulée, élégante avec de fines bulles.

## ■ ÂGE DES VIGNES

Entre 15 et 20 ans

## ■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

## ■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%



Vignoble Malidain - 6, le Demi-Boeuf - 44310 La Limouzinière, France  
Tél. 02.40.05.82.29 - contact@vignoblemalidain.com - www.vignoblemalidain.com

