MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE
''Le Demi-Boeuf''



TERROIR :

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne 35 à 40 mètres. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.

CEPAGE :

Vignes de cépage ''Melon de Bourgogne'' âgées de 25 ans.
Conduite en taille Guyot (6 à 8 yeux).

VENDANGE :

Récolte à partir du 23 Septembre sous un soleil radieux. Très bon état sanitaire. Rendement de 50 hl/ha

VINIFICATION :

Débourbage statique à froid. Stabulation à froid.
Fermentation contrôlée de 15° à 20°.
Plusieurs bâtonnages ont été effectués entre le mois de Novembre et Décembre

DEGUSTATION :

Vinifié également "Sur Lie", notre Muscadet avec sa robe limpide, son nez fin et floral, est plein en bouche avec une persistance intéressante.

Accompagne également les Fruits de mer, les poissons et les fromages de chèvre. Il peut aussi tout simplement être dégusté en apéritif. *(Servi de 8° à 11°).*

CONDITIONNEMENT :

Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P.
Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.

PROPRIETAIRES - VIGNERONS EN MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU ET IGP VAL DE LOIRE
VIGNOBLE MALIDAIN depuis 4 générations
6- Le Demi-Boeuf - 44310 La Limouzinière - FRANCE - TEL: +33 (0)2 40 05 82 29 - FAX : +33 (0)2 40 05 95 97
e-mail: ledemiboeuf@vignoblemalidain.com
site : www.vignoblemalidain.com