VIGNOBLE MALIDAIN

Le Demi-Boeuf

CHARDONNAY IGP du Val de Loire
''L'Exception''



TERROIR :
Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste.

CEPAGE :

Vignes de cépage ''Chardonnay'' âgées de 20 ans.
Conduite en taille Guyot (6 à 8 yeux).

VENDAGE :

Récolte à partir du 18 Septembre sous un soleil radieux. Très bon état sanitaire. Rendement de 80 hl/ha

VINIFICATION :

Débourbage statique à froid. Stabulation à froid.
Fermentation contrôlée de 15° à 20°. Fermentation malolactique complète

DEGUSTATION :

Légèrement doré, ses arômes puissants sont caractérisés par la fermentation malotactique. La bouche est riche, franche, avec une grande longueur.

Notre Chardonnay est à servir de préférence avec des poissons en sauces, (ex : Homard ou lotte à l'Américaine), mais aussi en apéritif etc...

CONDITIONNEMENT:

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

Clos de la Clémencière
Le Demi-Boeuf
Le Moulin
Jade OR
J'M de Malidain

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