J'M DE MALIDAIN ***BRUT***
Méthode Traditionnelle



TERROIR :

Val de Loire, rive gauche de la Loire, 25 kms sud de Nantes, proximité du Lac de Grand-Lieu. Son nom est dû à sa situation géographique, la côte de Jade.
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'' de 15 – 20 ans. Conduite en taille Guyot, 8 yeux avec palissage.

DEGUSTATION :

D'une belle couleur jaune, ce pur Chardonnay est réalisé selon la méthode traditionnelle. Elevage de 36 mois sur latte.
Il est idéal avant, après ou pendant un repas, de l'apéritif au dessert.

J'aime !!!!

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2013, catégorie méthode traditionnelle de France.

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