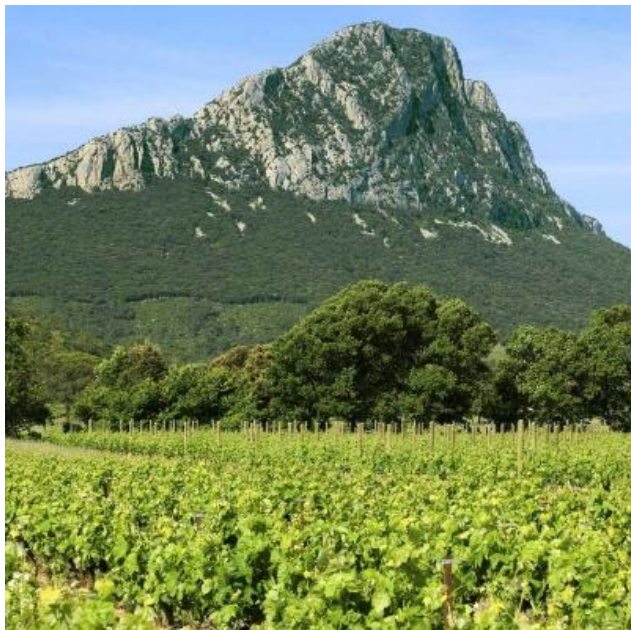


VIGNOBLE MALIDAIN



Accords mets et vins

En apéritif, avec des huîtres, fruits de mer, salades de crabes, coquilles Saint Jacques, poissons grillés et en sauce, moules, velouté de légumes, ou encore un Curé Nantais (fromage typique nantais)

Détails

Effervescent : non
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Muscadet Côtes de Grandlieu
Bio : non
Cépages : Melon de Bourgogne
Couleur : Blanc
Domaine : Vignoble Malidain
Millesime : 2017
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12 %

Dégustation

Robe : Jaune pâle
Nez : Minéralité et notes de citron vert
Bouche : Très expressive, vive et légère
Finale : Belle longueur et légère amertume typique de l'appellation
Garde : 3 ans
Température de service : 10°

Caractéristiques

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.
Cépage : 100% Melon de Bourgogne
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Raisonnée - vignes de 25 ans
Vinification : Débourage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation contrôlée de 15° à 20°. Plusieurs bâtonnages ont été effectués entre le mois de Novembre et Décembre
Elevage : 7 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

A l'extrémité Ouest du Val de Loire, notre vignoble est situé au sud de Nantes et près du Lac de Grandlieu (en hiver le plus grand lac naturel de plaine français). Domaine familial créé en 1954 sur la commune de La Limouzinière en Loire-Atlantique, il est dirigé par Romain Malidain (3ème génération) qui a repris le flambeau en 2006 et conserve tout le savoir-faire ancestral en intégrant de nouvelles technologies. 45 hectares de vignes sont plantées majoritairement en Melon de Bourgogne, cépage du Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie et le reste en vins d'IGP Val de Loire Chardonnay, Sauvignon, Grolleau, Merlot, Cabernet, Pinot noir, Viognier, Muscat. Nous offrons une large gamme de vins blanc, rosé et rouge. Vins tranquilles vinifiés en cuve inox, sous-terrine et ovoïde. Méthodes traditionnelles en blanc et rosé.

