



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Grolleau rosé IGP Val de Loire LE DEMI-BOEUF

Encépagement	100% Grolleau noir
Terroir	Coteau de faible pente. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste.
Age des vignes	20 ans
Vinification	Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C.
Conditionnement	Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : rose pâle saumonée Nez : légèrement acidulé, fruits rouges : fraise et framboise Bouche : ronde, très fraîche de fruits rouges, vin léger et facile à boire
Accords gastronomiques	apéritif, assiette de fruits de mer, rillettes d'oie, melon au jambon cru, salade composée, grillades : brochettes de viandes, saucisses de porc ou bœuf ou viande blanche, quiche lorraine, assiette de charcuteries, poulet froid, tartare de tomates, sandwich jambon rosbif, tarte à la tomate, porc à l'ananas, quiche aux courgettes, filets de rouget, lasagnes aux fruits de mer
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

