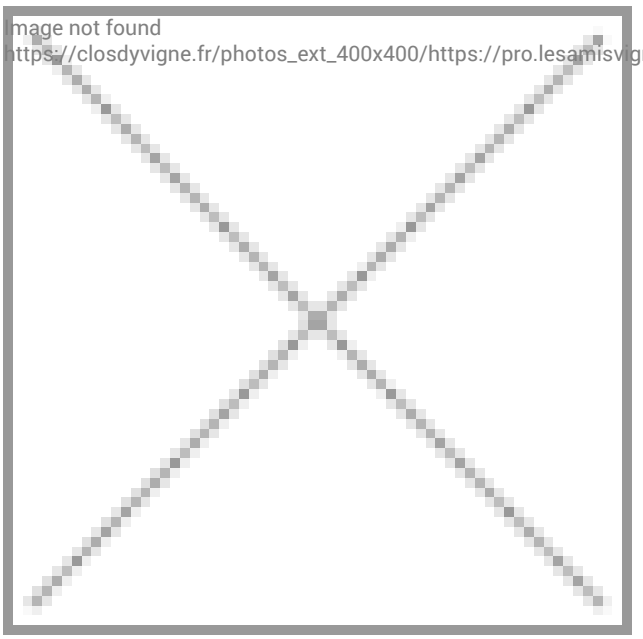
MUSCADET GRANDLIEU DEMI BOEUF CUVÉE OVOIDE 2024 BLANC

VIGNOBLE MALIDAIN



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Vinifié en cuve ovoide, ce Muscadet est très surprenant par sa richesse aromatique et une grande finesse et complexité en bouche. L'attaque en bouche est gourmaned et ample avec des arômes intenses de fruits mûrs. Il saura éveiller vos papilles lors d'un apéritif ou accompagnera parfaitement des Saint Jacques snackées.

- 100% Melon de Bourgogne

Accords mets et vins

Apéritif, verrines à base de saumon, cassolette de noix de Saint Jacques, risotto aux crevettes et curry, croustade de langouste, gambas marinées, pot au feu de la mer, tartare de bar (loup de mer), Saint Pierre à l'oseille, Lotte au cidre

Détails

Domaine : Vignoble Malidain
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 12 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Melon de Bourgogne
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Muscadet Côtes de Grandlieu

Dégustation

Robe : Brillante aux reflets dorés
Nez : Complexe, minéral et mentholé
Bouche : Belle attaque grasse, rond, ample
Finale : Persistance minérale
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 10°C

Caractéristiques

Terroir : Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.
Cépage : 100% Melon de Bourgogne
Vendange : Vendanges mécaniques
Vinification : Vinification en cuve ovoïde en béton naturel,qui permet un micro-oxygénation naturelle ainsi qu'un mouvement des lies.Fermentation contrôlée de 18° à 20°C. Plusieurs bâtonnages sont affectués entre le mois de Novembre et Décembre.

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 aujourd'hui par Romain, Freddy et Christophe Malidain, qui ont repris le flambeau depuis 2018 et conservent tout le savoir-faire ancestral en intégrant de nouvelles technologies. 31 hectares de vignes sont plantés et conduites en BIO, 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, et des originalités comme le Viognier, et le Muscat petit grain. Nous offrons une large gamme de vins blanc, rosé et rouge mais aussi des méthodes traditionnelles en blanc et rosé. Nos vins tranquilles sont vinifiés en cuve inox, sous-terraine et ovoïde.

