DEMI BOEUF PINOT NOIR 2024 ROUGE

VIGNOBLE MALIDAIN

Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Un Pinot Noir de Loire tout en finesse par ses arômes élégants de fruits rouges et ses notes épicées. Suave et fin, il se savoure avec des escargots de Bourgogne, pot au feu, filets mignons de porc au Maroilles, Sandre de Loire à l'Angevine, fromages type Saint Nectaire, Epoisse, Mimolette.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

Escargots de Bourgogne, pot au feu, poulet fermier rôti, tripes à la sauce tomate, boudin noir à l'écrasé de pommes de terre, filets mignons de porc aux Maroilles, lapin à la bière, paupiettes de volaille, potée auvergnate, tajine de poulet, filets de rouget grillés, Sandre de Loire à l'Angevine, fromages type Saint Nectaire, Epoisse, Mimolette

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 12 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Domaine : Vignoble Malidain
Couleur : Rouge
Appellation : IGP Val de Loire
Bio : oui

Dégustation

Robe : Rubis aux reflets tuilés
Nez : Frais et élégant de fruits rouges (fraise, framboise et cerise), notes épicées (poivre), très typé Pinot noir
Bouche : Souple, riche de fruits rouges frais, tanins bien fondus
Garde : 5 à 7 ans
Température de service : 17°C

Caractéristiques

Terroir : Coteau de faible pente. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste.
Cépage : 100% Pinot Noir
Vendange : Vendanges mécaniques
Vinification : Macération lente en cuve inox, pigé, remonté.Elevage en barrique de 2 ans sur un tiers du volume pendant 8 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 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.

Plaisirs du vin
Marmande