LE DEMI BOEUF CHARDONNAY 2025 BLANC

VIGNOBLE MALIDAIN



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Un Chardonnay puissant avec de belles notes minérales qui se terminent par une bouche riche, franche, et une grand persistance aromatique. A servir avec des poissons en sauce, des anguilles grillées, des cuisses de grenouilles.

- 100% Chardonnay

Accords mets et vins

Apéritif, assiette de fruits de mer, buffet de charcuteries, anguilles grillées, coquilles Saint-Jacques, velouté de légumes, raclette, tartiflette, lapin à la crème, poulet aux cacahuètes, truite au four, filets de sandre, poissons crus (sushis et sashimis), tartare de thon rouge, tomme de Savoie ou du Jura, gruyère

Détails

Millesime : 2025
Degrès : 12 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Domaine : Vignoble Malidain
Couleur : Blanc
Appellation : IGP Val de Loire

Dégustation

Robe : Dorée avec des reflets verts
Nez : Flatteur, floral (genêt), ananas confit, finale de fruits exotiques
Bouche : Attaque agréable et grasse, ample, ronde et fruitée (fruits blancs)
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 clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste.
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Vendanges mécaniques
Vinification : Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation contrôlée de 15° à 20°C

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