

AMPHIBOLITE DE GRANDLIEU 2023 BLANC

VIGNOBLE MALIDAIN



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Élevé 30 mois sur ses lies, sa robe est limpide et dorée, et le nez est fin aux notes de fleurs blanches. Puissance, finesse et belle persistance aromatique caractérisent ce grand vin! Il peut être dégusté en apéritif ou accompagner un tartare de daurade, un bar de ligne mais aussi des fromages affinés.

- 100% Melon de Bourgogne

Accords mets et vins

Apéritif, sandre au beurre blanc, brochettes de queues de langouste, filet de bar de ligne en papillote, tartare de daurade, cassolette de noix de Saint Jacques, Saint Pierre à l'oseille, fromages affinés.

Détails

Degrès : 12 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Melon de Bourgogne
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Muscadet Côtes de Grandlieu
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Domaine : Vignoble Malidain

Dégustation

Robe : Or, brillante
Nez : Joli nez de caramel au lait et notes florales de chèvrefeuille
Bouche : Attaque légèrement grasse, onctueuse, note minérales et de noisette
Finale : Belle longueur minérale, tout en finesse
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 12°C

Caractéristiques

Terroir : Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.
Cépage : 100% Melon de Bourgogne
Vendange : Vendanges mécaniques
Vinification : Débourbage statique à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C. Elevage sur lie pendant 30 mois en cuve souterraine en béton verré.

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-terrain et ovoïde.



Plaisirs du vin
La Rochelle