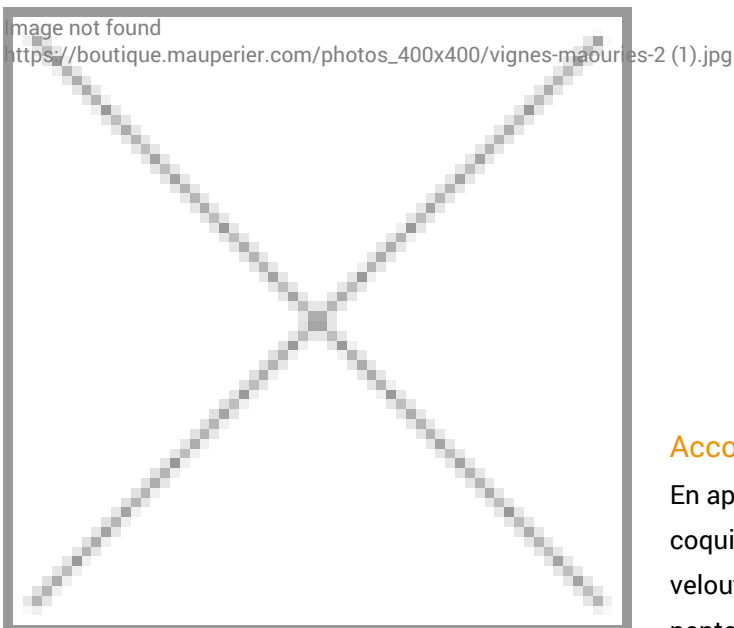


VIGNOBLE MALIDAIN



Accords mets et vins

En apéritif, avec des huîtres, fruits de mer, salades de crabes, coquilles Saint Jacques, poissons grillés et en sauce, moules, velouté de légumes, ou encore un Curé Nantais (fromage typique nantais)

Détails

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

Dégustation

Robe : Jaune pâle
Nez : Minéralité et notes de citron vert
Bouche : Très expressive, vive et légère
Finale : Belle longueur et légère amertume typique de l'appellation
Garde : 3 ans
Température de service : 10°

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.



image not found

https://boutique.mauperier.com/photos_300x100/LOGO MAUPERIER.jpg