# AMPHIBOLITE DE GRANDLIEU 2018 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 papillotte, tartare de daurade, cassolette de noix de Saint Jacques, Saint Pierre à l'oseille, fromages affinés.

## Détails

**Millesime :** 2018
**Degrès :** 12 %
**Viticulture :** En conversion
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Melon de Bourgogne
**Région :** Val de Loire
**Packaging :** carton de 6
**Domaine :** Vignoble Malidain
**Couleur :** Blanc
**Appellation :** AOP Muscadet Côtes de Grandlieu
**Bio :** non

## Dégustation

**Robe :** Or, brillante
**Nez :** Joli nez de caramel au lait et notes florales de chèrefeuille
**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-terraine et ovoïde.

Plaisirs du vin
Albi