

# LE DEMI-BOEUF MUSCADET 2025 BLANC

VIGNOBLE MALIDAIN



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

<https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03625-1.png>

Vin blanc sec à la robe jaune pâle développe un nez expressif, notes harmonieuses de minéralité du terroir et le citron vert. Très expressif en bouche, vif et léger, il se termine sur une pointe d'amertume.

- Melon de Bourgogne 100%

## 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** : 2025

**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!

## Caractéristiques

**Terroir** : Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne 35 à 40 mètres. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.

**Cépage** : 100% Melon de Bourgogne

**Vendange** : Mécaniques

**Viticulture** : Raisonnée - vignes de 25 ans

**Vinification** : Débourage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation contrôlée de 15° à 20°. Plusieurs bâtonnages ont été effectués entre le mois de Novembre et Décembre

**Elevage** : 7 mois

## 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-terraine et ovoïde.



[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)