



Château Malijay

M De Malijay

Côtes du Rhône - Blanc 2017

Région :	Rhône
Appellation :	Côtes du Rhône
Cuvée :	M de Malijay
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Clairette (10%) / Grenache blanc (75%) / Viognier (15%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture conventionnelle.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox, Pressurage direct, Eraflage, Débourbage.
Elevage en cuve inox, Assemblage.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, claire, reflets dorés.
NEZ : Riche, vif, arômes d'aubépine, arômes de chèvrefeuille, arômes de fleurs blanches, arômes de fenouil, arômes d'abricot, arômes de poire.
BOUCHE : Harmonieuse, intense, minérale.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 13°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Entrées froides, Poissons, Viandes blanches grillées, Moules marinières, Fromage de Chèvre

Powered by **Plugwine**

