



# Château Malijay

## M De Malijay

Côtes du Rhône Rouge 2020

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Côtes du Rhône
<b>Cuvée :</b>	M de Malijay
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2020

### Cépages :

Grenache (50%) / Mourvèdre (5%) / Syrah (45%) Le M de Malijay, coeur de notre gamme, sa bouche gorgée de fruits et de gourmandise épaulée par des tanins bien enrobés, saura vous séduire et se mariera avec un poulet basquaise, des keftas ou des lasagnes chèvre épinard.

<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Robe grenat d'intensité moyenne, nez mêlant caractère fruité et typé sur fond d'épices prononcé. Bouche ample, étoffée, chaleureuse. Matière fine et final capiteux sur des tanins fondus.



### ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique, Eraflage.

Elevage en cuve inox, Assemblage, Elevage sur lies.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur grenat, intense, reflets violines.

**NEZ :** Fruité, intense, arômes de fruits rouges, arômes de poivre noir.

**BOUCHE :** Complexe, riche, ample, notes de cerise, généreuses notes d'épices, tanins soyeux, rond.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 17° et 18°



**ACCORDS METS ET VINS :** Tarte aux légumes, Côte de bœuf, Viandes rouges en sauce, Fromages

Powered by Plugwine

