

# MUSCADET COTES DE GRAND LIEU « LE DEMI-BOEUF » 2023 VIGNOBLE MALIDAIN



**Situation :** Créé en 1954, le Vignoble Malidain est un domaine familial de 33 hectares situé à La Limouzinière (Loire-Atlantique), à une vingtaine de kilomètres au sud de Nantes et à proximité du Lac de Grandlieu, le plus grand lac naturel de plaine de France en hiver. Il est aujourd'hui dirigé par Romain Malidain (3ème génération) qui a repris le

flambeau en 2006, qui a su conserver tout le savoir-faire ancestral en intégrant de nouvelles technologies. Son frère Freddy et son oncle Christophe l'ont rejoint en 2020 pour mener la destinée de ce domaine familiale vers les sommets.

**Encépagement :** Melon de Bourgogne 100%

**Terroir :** Terroir sur sol brun, développé sur amphibolite à grenat.

**Température de Service :** 11°C

**Potentiel de Garde :** 2 à 3 ans

**Observations :** Le nez est fin et mûr, sur ce côté minéral, citronné et pomme verte. La bouche est vive, tendue, étirée par une fine acidité traçante, tout en offrant une matière ronde, souple, fraîche, à l'aromatique sobre et mûre - toujours la pomme complétée par des notes caillouteuses / salines. La finale prolonge la dynamique de la bouche en lui ajoutant plus de niaque et de fraîcheur, sur l'écorce et la pulpe de citron, et une persistance sur des notes salines et épicées.

**Quelques accords :** apéritif, huîtres, fruits de mer, salade de crabe, langouste froide à la mayonnaise, salade océane, bigorneaux, moules marinières au vin blanc...

