



CHÂTEAU  
**MALIJAY**

## Le Clos des Plumes 2017

Domaine	Château Malijay
Pays et région d'origine	France, Sud Vallée du Rhône, Jonquières
Dénomination	Côtes du Rhône

Nom de la cuvée	Le Clos des Plumes
Couleur	Blanc

Terroir	Argilo calcaire moyennement caillouteux
---------	---

Rendement	40hl/h
-----------	--------

Cépages	30% Viognier, 15% Clairette, 15% Grenache blanc, 20% Roussanne, 20% Marsanne
---------	--

Vinification	Pressurage pneumatique direct progressif. Débourage à froid de 24h, puis fermentation à 17° pendant 10 jours. Pas de fermentation malolactique. Vinification et élevage en barriques pour 25% du volume).
--------------	---

Degrés d'alcool	13% vol
-----------------	---------

Température de service	12°C
------------------------	------

Potentiel de garde	5 ans
--------------------	-------

Conditionnement	Cartons de 6
-----------------	--------------

Accord mets et vins	En apéritif avec un foie gras, sur des poissons grillés ou des gambas. Avec fromage de chèvre ou de brebis.
---------------------	--

Le *mot* de la vigneronne, Aude Deltin :

Le Clos des Plumes est un vin chaleureux, avec un nez complexe de fleurs blanches au miel et de noisettes. Ronde et équilibrée, sa bouche vivace vous assure un bon potentiel de garde.



La culture de la vigne ainsi que la vinification sont présentes au Château Malijay depuis 1562. Implanté au cœur des Côtes du Rhône méridionales, à 7km d'Orange, le domaine de Malijay se situe sur les appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu et jouxte les plus célèbres appellations de la région telles que Vacqueyras, Gigondas ou encore Châteauneuf du Pape.