

Le Fou de Malijay 2017

Domaine	Château Malijay
Pays et région d'origine	France, Sud Vallée du Rhône, Jonquières
Dénomination	Vin de Pays de Vaucluse Principauté d'Orange

Nom de la cuvée Le Fou de Malijay

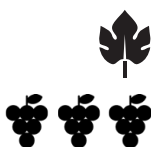
Couleur Rosé

Terroir Argilo calcaire

Rendement 50hl/h

Cépages 50% Grenache, 40% Syrah, 10%
Mourvèdre

Vinification Pressurage direct doux, vinification en
cuves inox à 16°C élevage sur lies fines
en cuve inox durant 6 mois.



Degrés d'alcool 13% vol

Température de service 12°C



Potentiel de garde 2 ans

Conditionnement Cartons de 6



Accord mets et vins En apéritif avec de la charcuterie.

Sur des grillades, avec des salades ou
du melon.

Le *mot* de la vigneronne, Aude Deltin :

Le Fou de Malijay est un vin charmeur, ses arômes de pêche et de poire
apparaissent après quelques minutes dans le verre.

La bouche est vive et fruitée.



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.