

# Le Fou de Malijay 2018

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 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

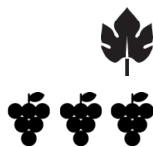
Terroir Argilo calcaire

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 12% 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.

|                       |                            |  |
|-----------------------|----------------------------|--|
| dim : L x l x h (cm)  | cartons : 25,8 x 17 x 30,5 | palette : 120 x 80 x 164                               |
| poids                 | 6,5 kg                     | 650 kg = 20kg de palette                               |
| répartition des colis | 6 bouteilles / carton      | 20 cartons x 5 couches<br>600 bouteilles / 100 cartons |



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.