



CHATEAU MALIJAY

Château Malijay rouge 2017

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

Nom de la cuvée Château Malijay

Couleur Rouge

Terroir Argilo calcaire

Rendement 40hl/h



Cépages 50% Grenache, 45% Syrah,
5% Mourvèdre

Vinification

Fermentation et macération en cuves béton pendant 15 jours. Suite à une fermentation malolactique, élevage en cuves inox durant 12 mois sur lies fines.

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2020



Degrés d'alcool 13,5% vol

Température de service 18°C



Potentiel de garde 4 à 5 ans

Conditionnement Cartons de 6



Accord mets et vins Avec une daube provençale, une côte de bœuf, des légumes farcis ou du fromage.



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.

Le *mot* de la vigneronne, Aude Deltin :

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.

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 600 bouteilles / 100 cartons