



## Château Malijay blanc 2018

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	Blanc
Terroir	Argilo calcaire moyennement caillouteux
Rendement	40hl/h
Cépages	75% Grenache, 15% Viognier, 10% Clairette



Vinification	Pressurage direct, fermentation en cuves inox à 17°C pendant 15 jours. Blocage de la fermentation malolactique pour garder fraîcheur et acidité.
--------------	--

 Degrés d'alcool	12,5% vol
---	-----------

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

 Potentiel de garde	3 ans
--	-------

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



Accord mets et vins	En apéritif, avec des brochettes de poisson ou de viande blanche.
---------------------	---



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 jaune claire, brillante et limpide. Le nez vif révèle des arômes de fruits du verger (poire, abricot) associés aux fleurs blanches (chèvrefeuille, aubépine). En bouche, une belle fraîcheur et un équilibre harmonieux.

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