

CHÂTEAU
MALIJAY

Opus de Malijay 2017

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

Nom de la cuvée Opus de Malijay

Couleur Rouge

Terroir Lit d'argile rouge et galets roulés calcaires.

Rendement 30hl/h

Cépages 50% Grenache, 50% Syrah

Vinification Fermentation et macération en cuves béton pendant 21 jours agrémentés de délestages et de remontage pour assurer une bonne extraction de la couleur et des tannins. Suite à une fermentation malolactique, élevage en cuves inox durant 8 mois sur lies fines.

Degrés d'alcool 14% vol

Température de service 18°C

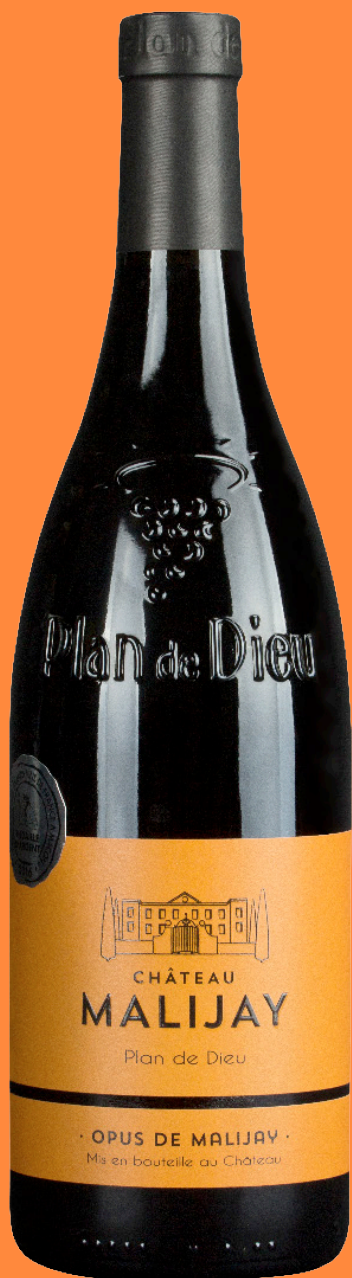
Potentiel de garde 5 à 7 ans

Conditionnement Cartons de 6

Accord mets et vins Sur une côte de bœuf, du gibier à plume ou à poil en sauce, ou un fromage de chèvre.

Le *mot* de la vigneronne, Aude Deltin :
Robe grenat soutenue, nez profond et délicat associant fruits noirs et notes épicées. Belle structure, équilibrée en bouche, bien enveloppée.

dim : L x l x h (cm)	cartons : 30,5 x 25 x 17,5	palette : 120 x 80 x 154
poids	7,6 kg	670 kg + 20kg de palette
répartition des colis	6 bouteilles / carton	20 cartons x 5 couches 528 bouteilles / 88 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.