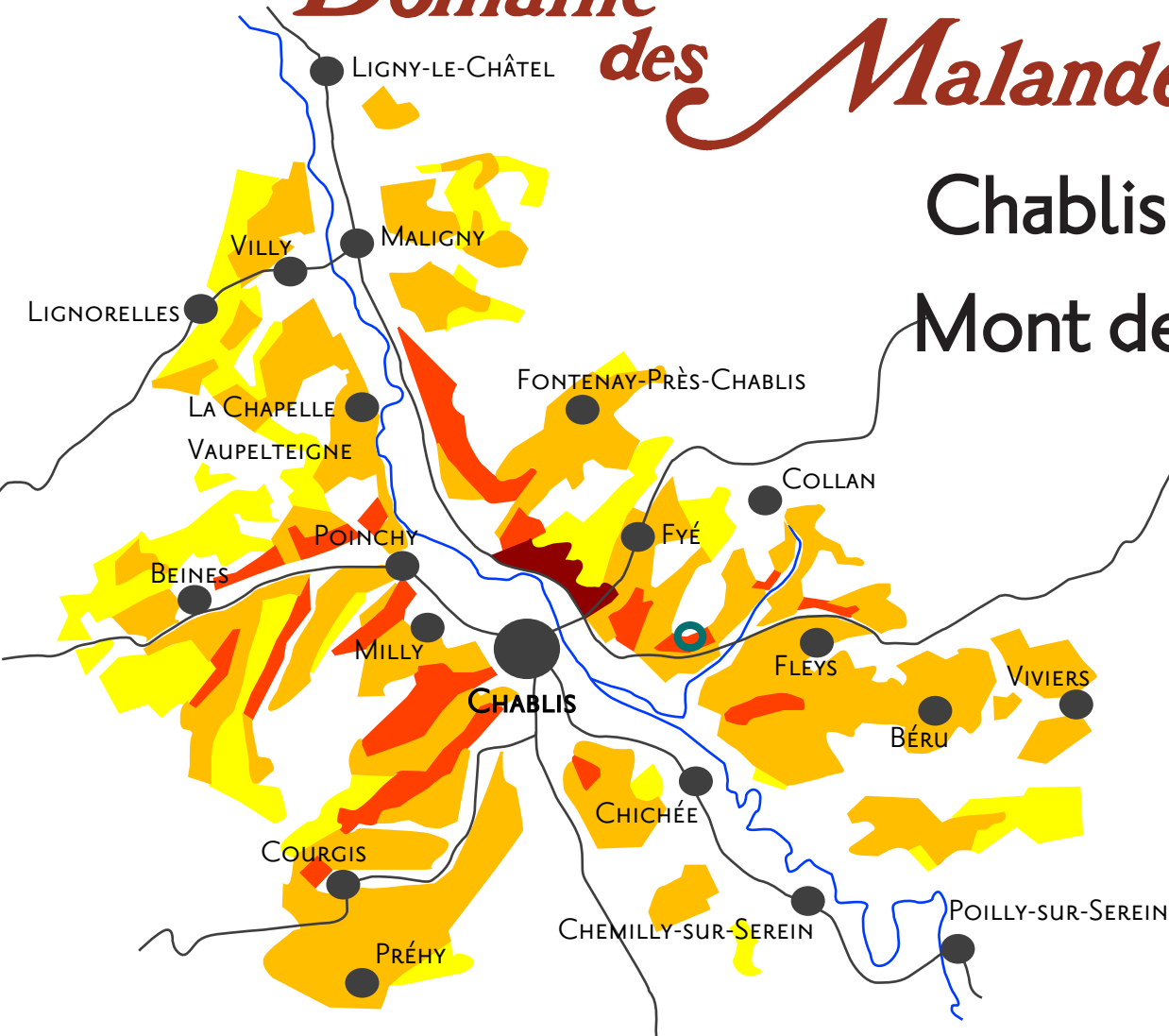


Domaine des Malandes

Chablis 1er cru Mont de Milieu



Surface : 0.25 Ha () exposition Sud

Plantation des vignes : en 1990

Vendange : Manuelle

Vinification : 6 mois en demi-muids de chêne 500L (50% de 1 an / 50% de 2 ans)

Fermentation alcoolique à basse température (18°C). Fermentation malolactique.

Elevage : 6 mois en cuve inox

Bouchage : Diam 10

Notes de dégustation : Une personnalité puissante, riche et élégante qui se développe en milieu et en fin de bouche.