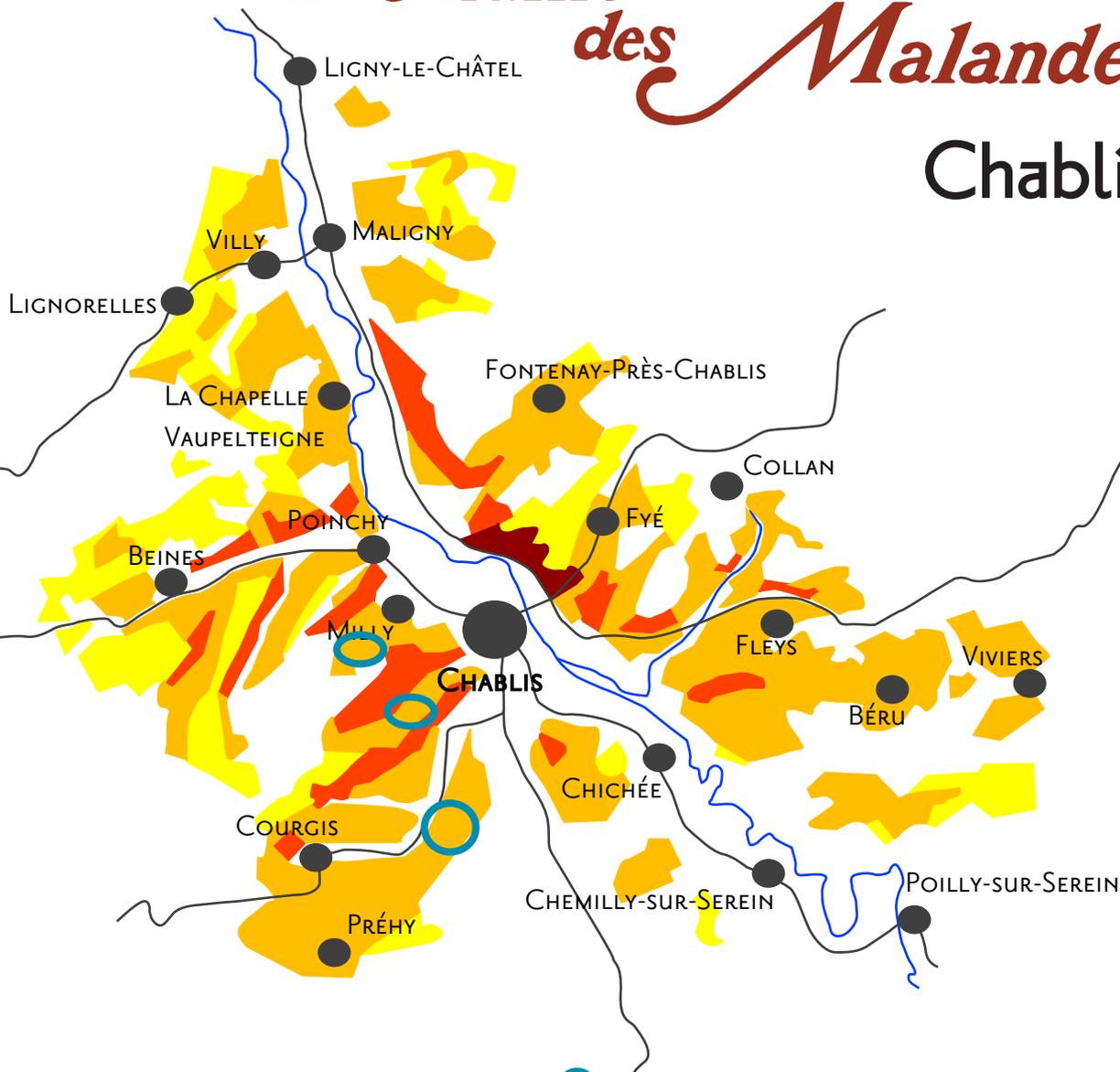


Domaine des Malandes

Chablis



Surface : 14.39 Ha sur la rive gauche (○) exposition Nord-Ouest.

Plantation des vignes : de 1976 à 2000

Vendange : Mécanique

Vinification : 100% cuve inox. Fermentation alcoolique à basse température (18°C).

Fermentation malolactique.

Elevage : 12 mois en cuve inox.

Bouchage : Bouchon technique.

Notes de dégustation : Expression typique de la pureté et de la tension du Chablis, des arômes de pamplemousse et de la minéralité, une belle vivacité et une fin de bouche fraîche et ronde.

