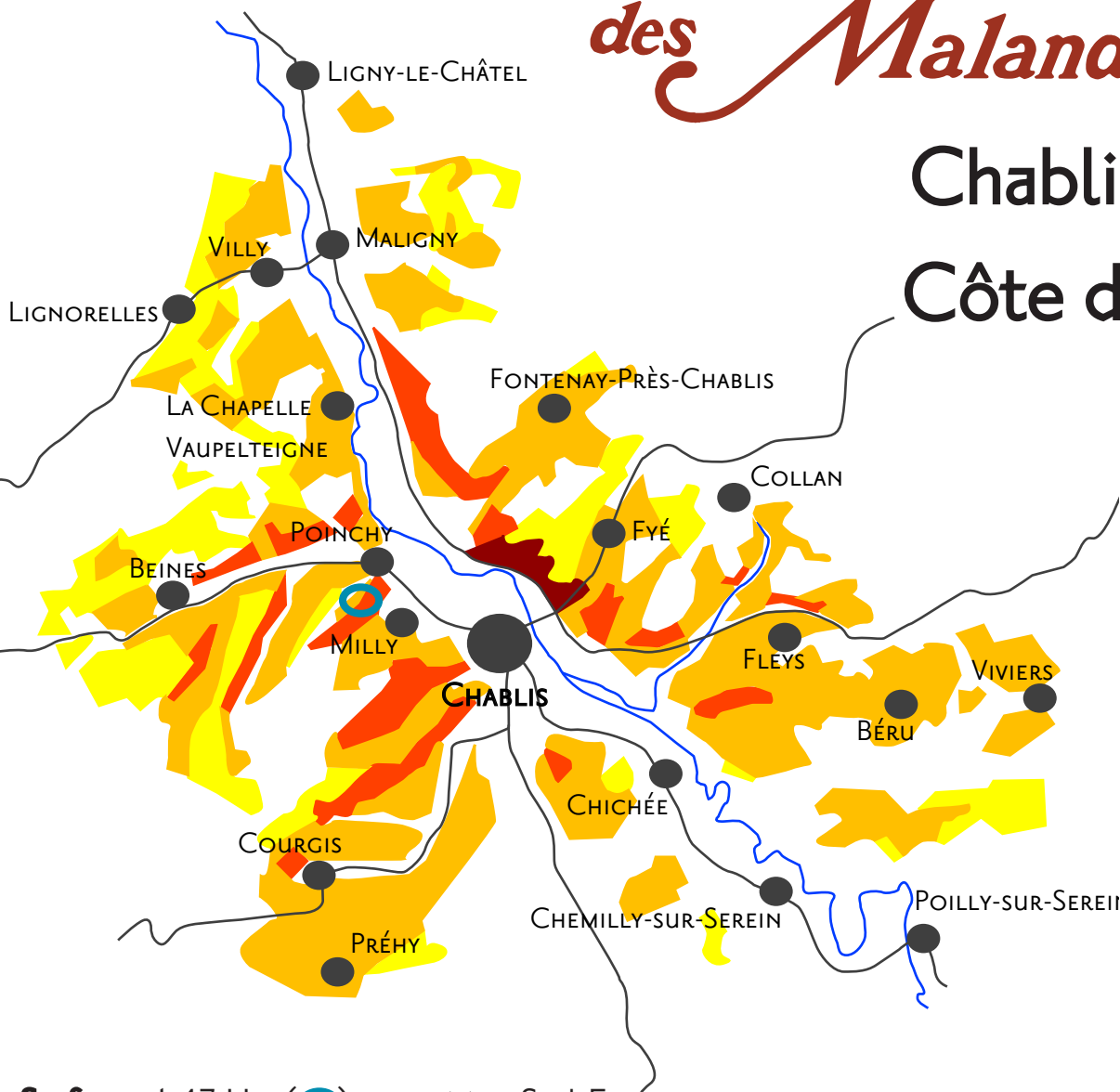


Domaine des Malandes

Chablis 1er cru Côte de Léchet



Surface : 1.43 Ha ( exposition Sud-Est

Plantation des vignes : de 1975 à 1987

Vendange : Manuelle

Vinification : 100% cuve inox.

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

Elevage : 14 mois en cuve inox.

Bouchage : Bouchon technique.

Notes dégustation : Vif, pur, minéral avec une pointe de silex en fin de bouche.

