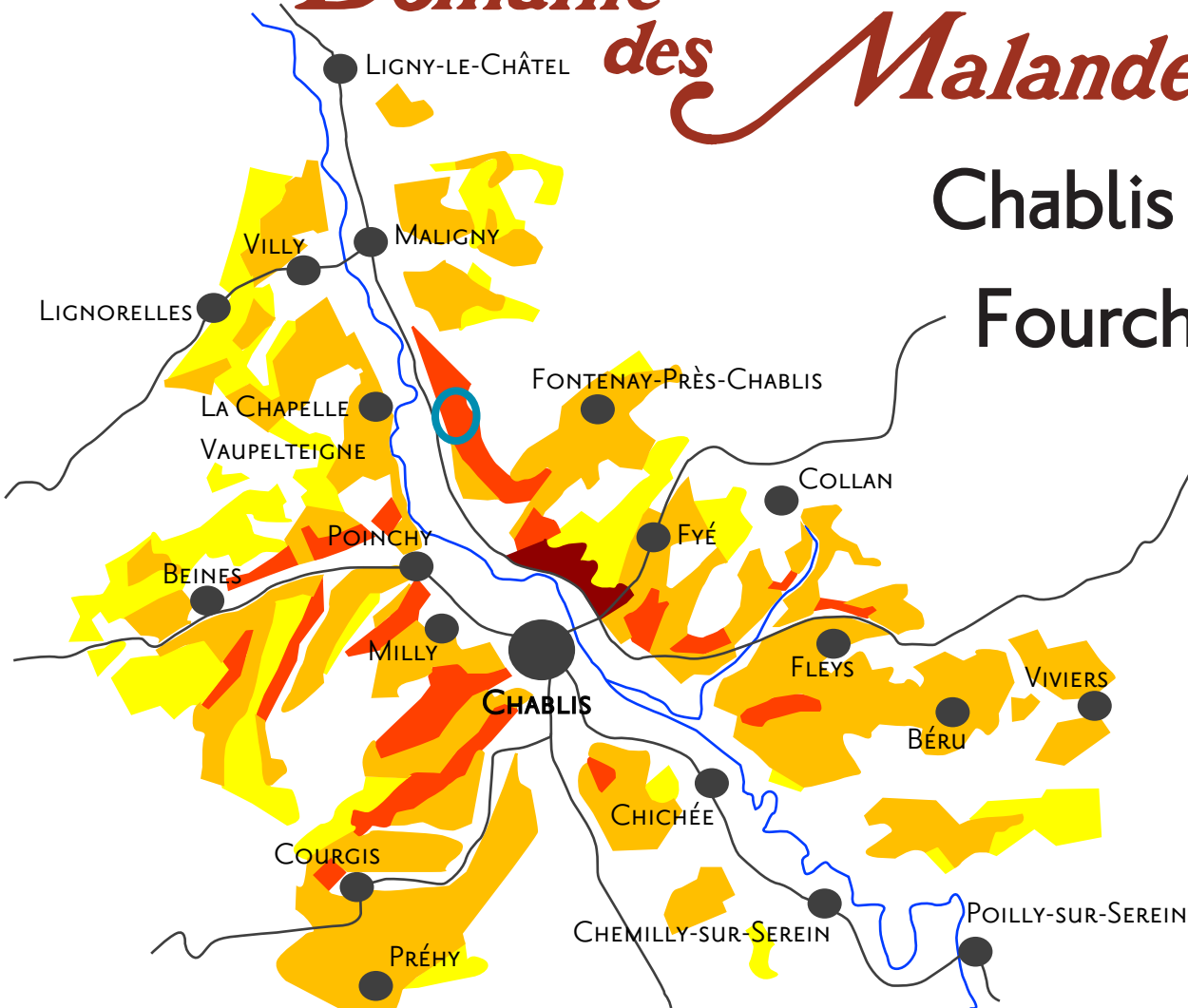


Domaine des Malandes

Chablis 1er cru Fourchaume



Surface: 1.30Ha (O) exposition Sud-Ouest

Plantation des vignes: en 1953

Récolte: à la main

Vinification: 60% cuve inox, 40% fût de chêne (moyenne 2 ans).

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

Elevage: 12 mois en cuve inox.

Bouchage: Bouchon technique.

Notes de dégustation: "Arômes frais, précis, élégants de fruits blancs, de fleurs.... Belle richesse en bouche, sur les agrumes, avec une finale saline." Bourgogne Aujourd'hui n°147 - 15.5/20