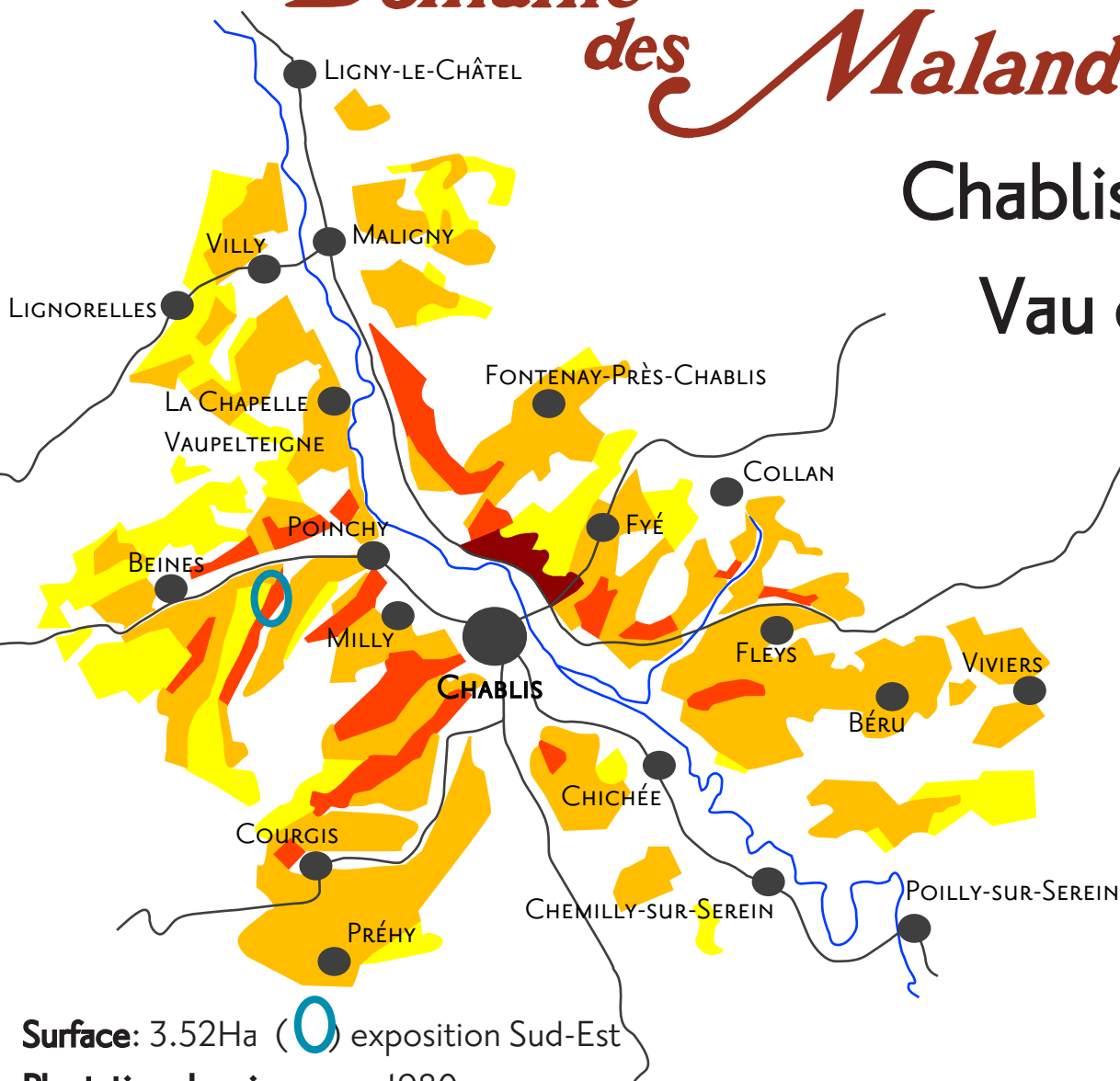


Domaine des Malandes

Chablis 1er cru Vau de Vey



Surface: 3.52Ha (0) exposition Sud-Est

Plantation des vignes: en 1980

Vendanges: mécanique

Vinification: 6 mois : 50% en cuve inox, 50% en demi-muids et fûts de chêne (neufs à 6 ans).
Fermentation alcoolique sous température contrôlée (18°C). Fermentation malolactique.

Elevage: 7 mois en cuve inox

Bouchage: Bouchon technique.

Note de dégustation: Complexe et très frais. Persistant en bouche, fin et équilibré. Vin réjouissant.

