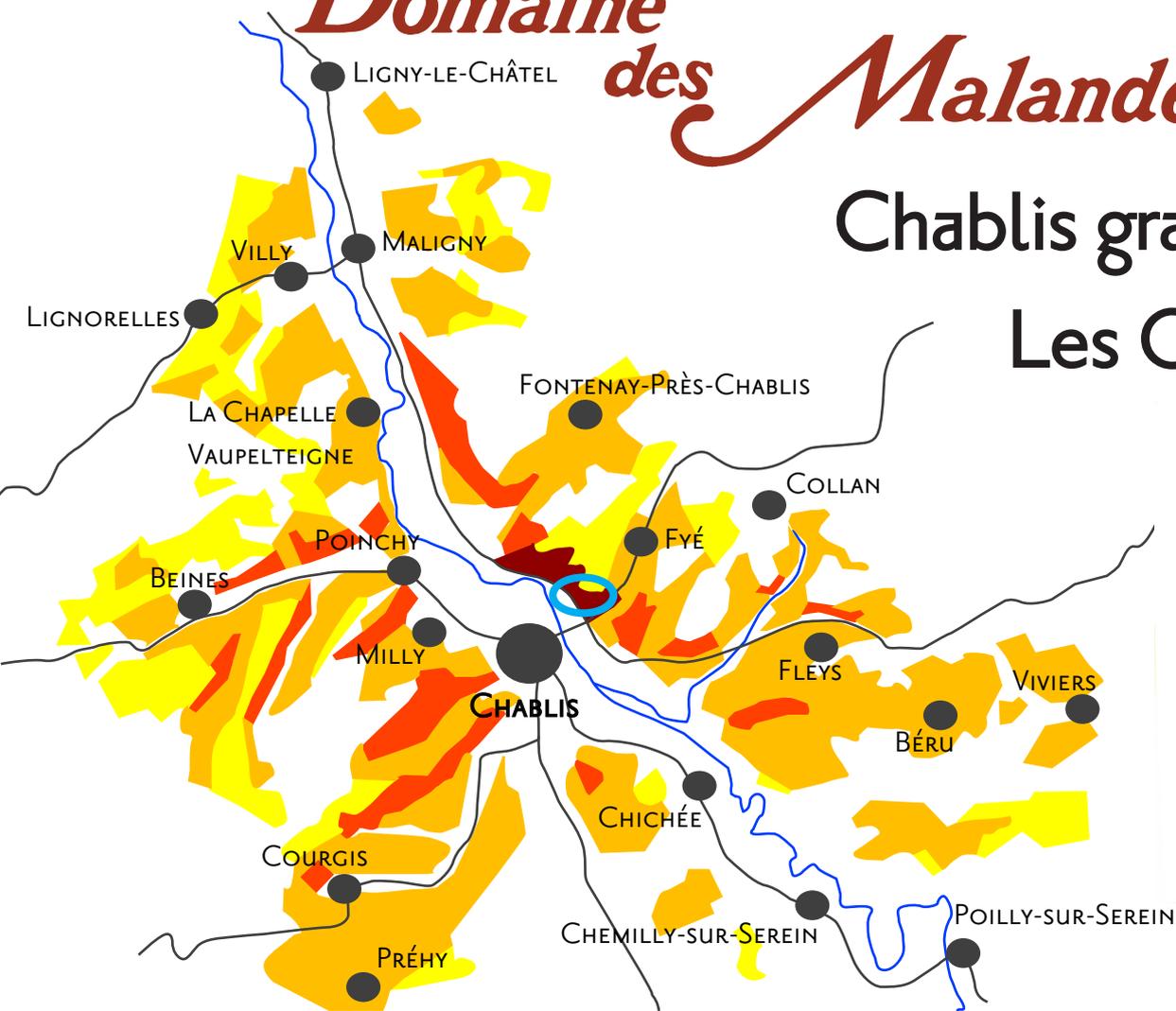


Domaine des Malandes

Chablis grand cru Les Clos



Surface : 0.53Ha (○) exposition Sud

Plantation des vignes : en 1962

Vendange : manuelle

Vinification : 7 mois en demi-muids de chêne 500L (50% bois neuf, 50% 1 an)

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

Elevage : 7 mois en cuve inox

Précipitation tartrique : Stabilisation par le froid en température négative et filtration par kieselguhr.

Bouchage : Bouchon technique.

Notes de dégustation : Puissant, élégant avec une attaque fraîche et pure. Bonne longueur en bouche ; un vin mémorable.