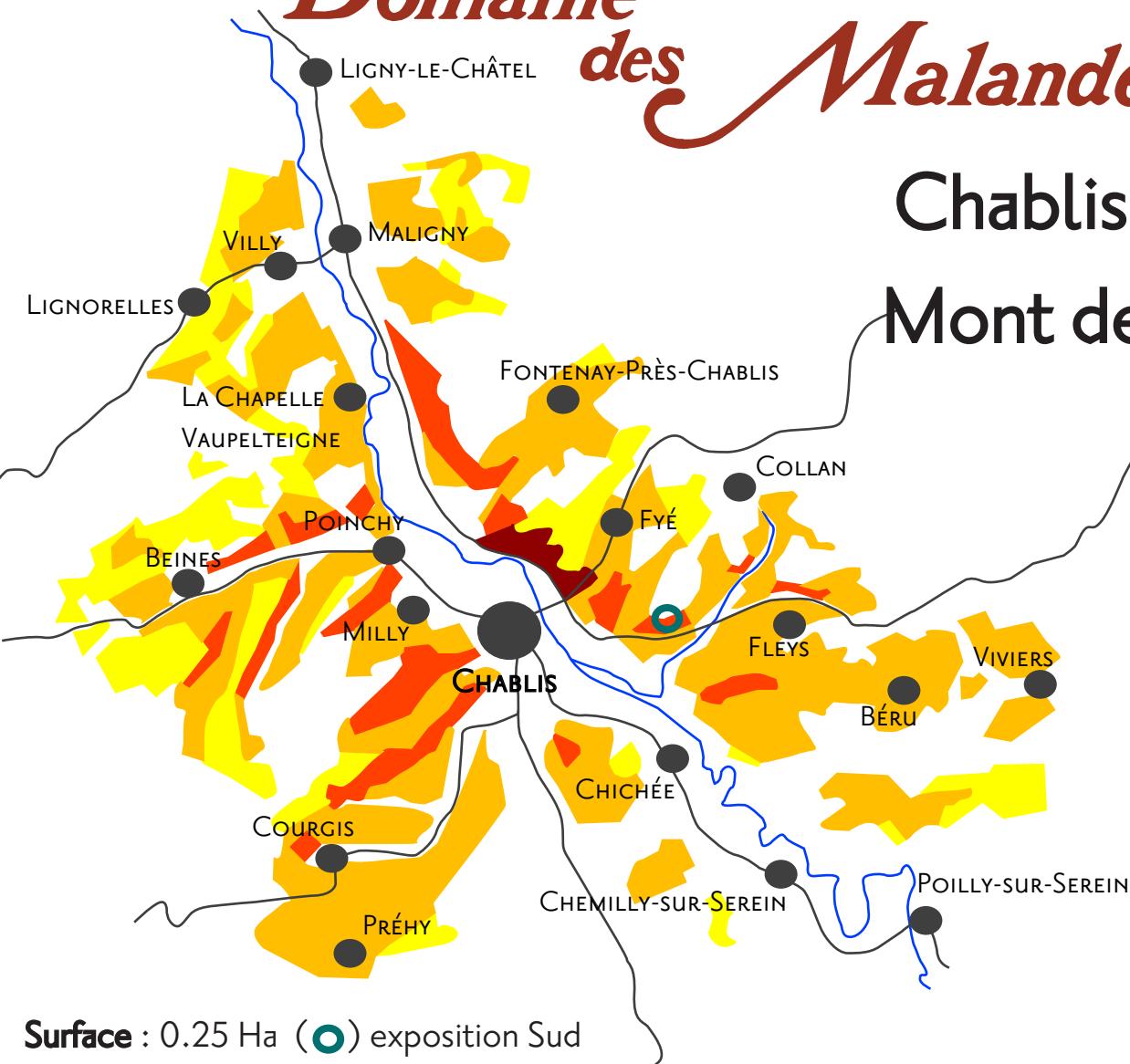


Domaine des Malandes

Chablis 1er cru Mont de Milieu



Surface : 0.25 Ha (○) exposition Sud

Plantation des vignes : en 1990

Vendange : Manuelle

Vinification : 8 mois: 70% en cuve inox et 30% en fût de chêne.

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

Elevage : 6 mois en cuve inox

Bouchage : Bouchon technique.

Notes de dégustation : Une personnalité puissante, riche et élégante qui se développe en milieu et en fin de bouche.