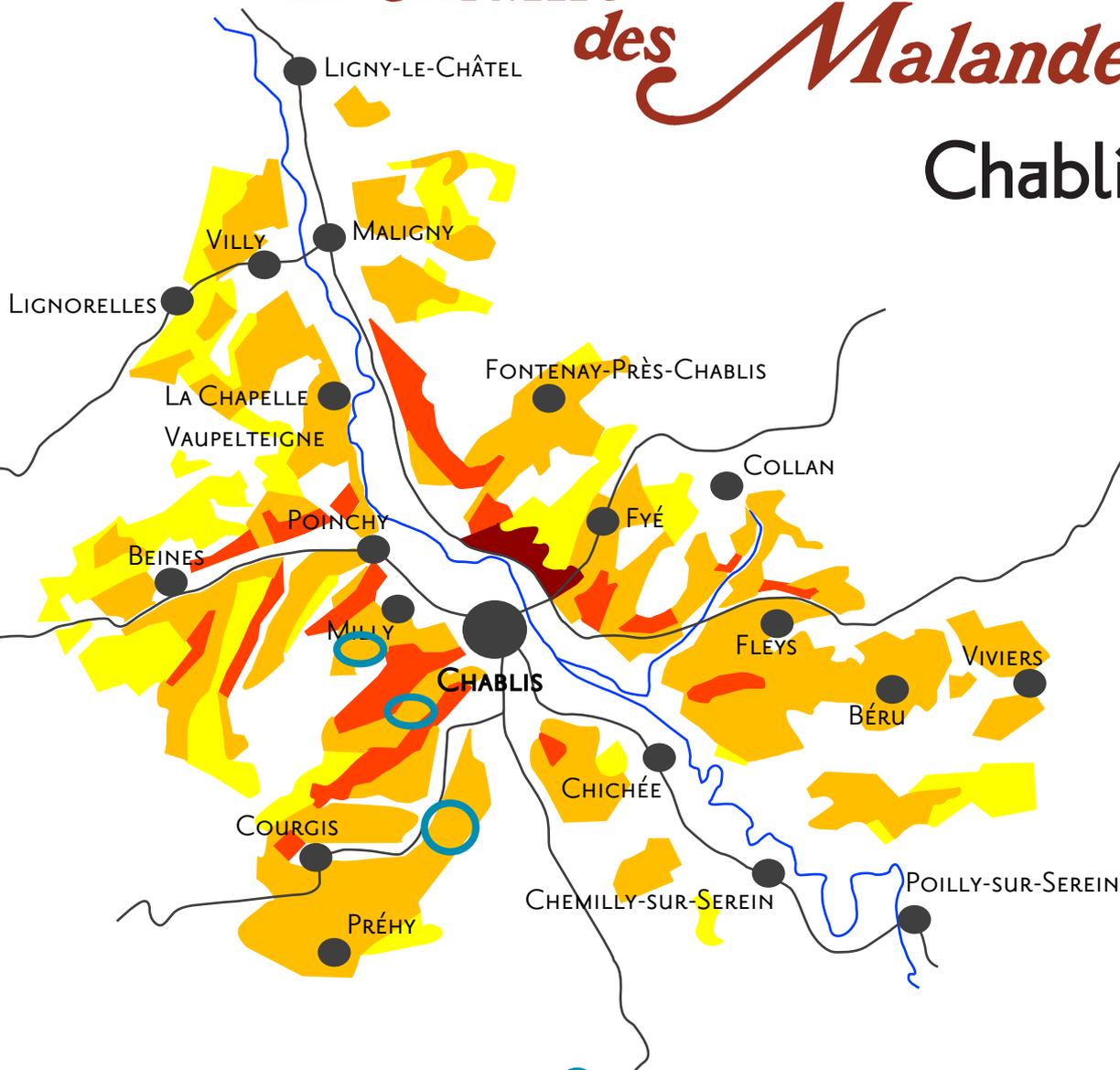


# Domaine des Malandes

## Chablis



**Surface** : 14.39 Ha sur la rive gauche (○) exposition Nord-Ouest.

**Plantation des vignes** : de 1976 à 2000

**Vendange** : Mécanique

**Vinification** : 100% cuve inox. Fermentation alcoolique à basse température (18°C).

Fermentation malolactique.

**Elevage** : 12 mois en cuve inox.

**Bouchage** : Diam 3

**Notes de dégustation** : Expression typique de la pureté et de la tension du Chablis, des arômes de pamplemousse et de la minéralité, une belle vivacité et une fin de bouche fraîche et ronde.

