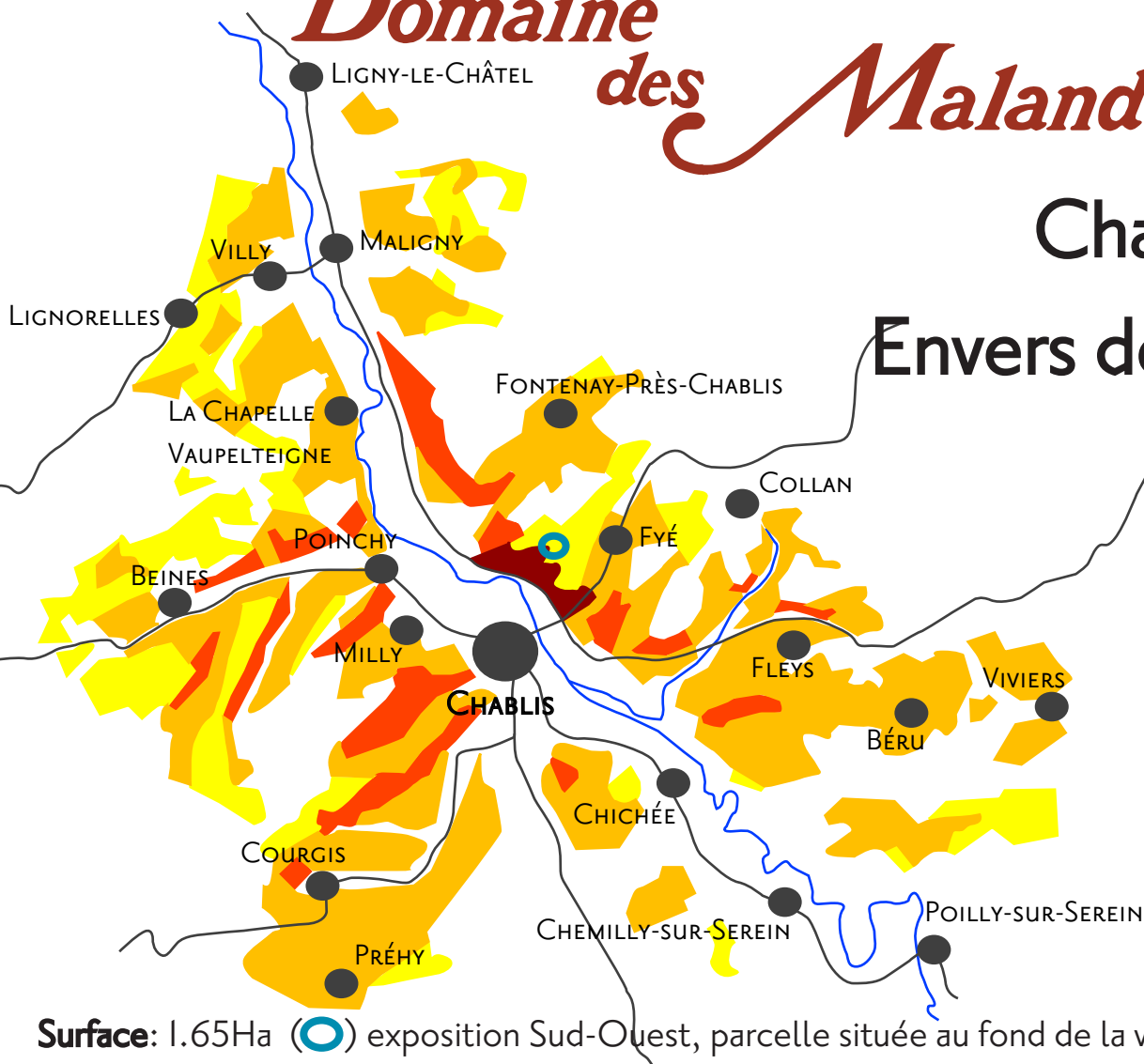


Domaine des Malandes

Chablis

Envers de Valmur



Surface: 1.65Ha (○) exposition Sud-Ouest, parcelle située au fond de la vallée des grands crus Vaudésir

Plantation des vignes: de 1966 à 1970

Vendange: manuelle

Vinification: 6 mois : 70% cuve inox, 30% demi-muids et fûts de chêne (neuf à 5 ans). Fermentation alcoolique à basse température (18°C). Fermentation malolactique.

Elevage: 6 mois en cuve inox

Bouchage: Diam 10

Notes de dégustation: "Nez fin avec des notes florales et de citron frais. En bouche le vin est frais et nerveux, avec du relief et une belle pureté saline."

Bourgogne Aujourd'hui n°154 spécial millésime 2019, 15.5/20

