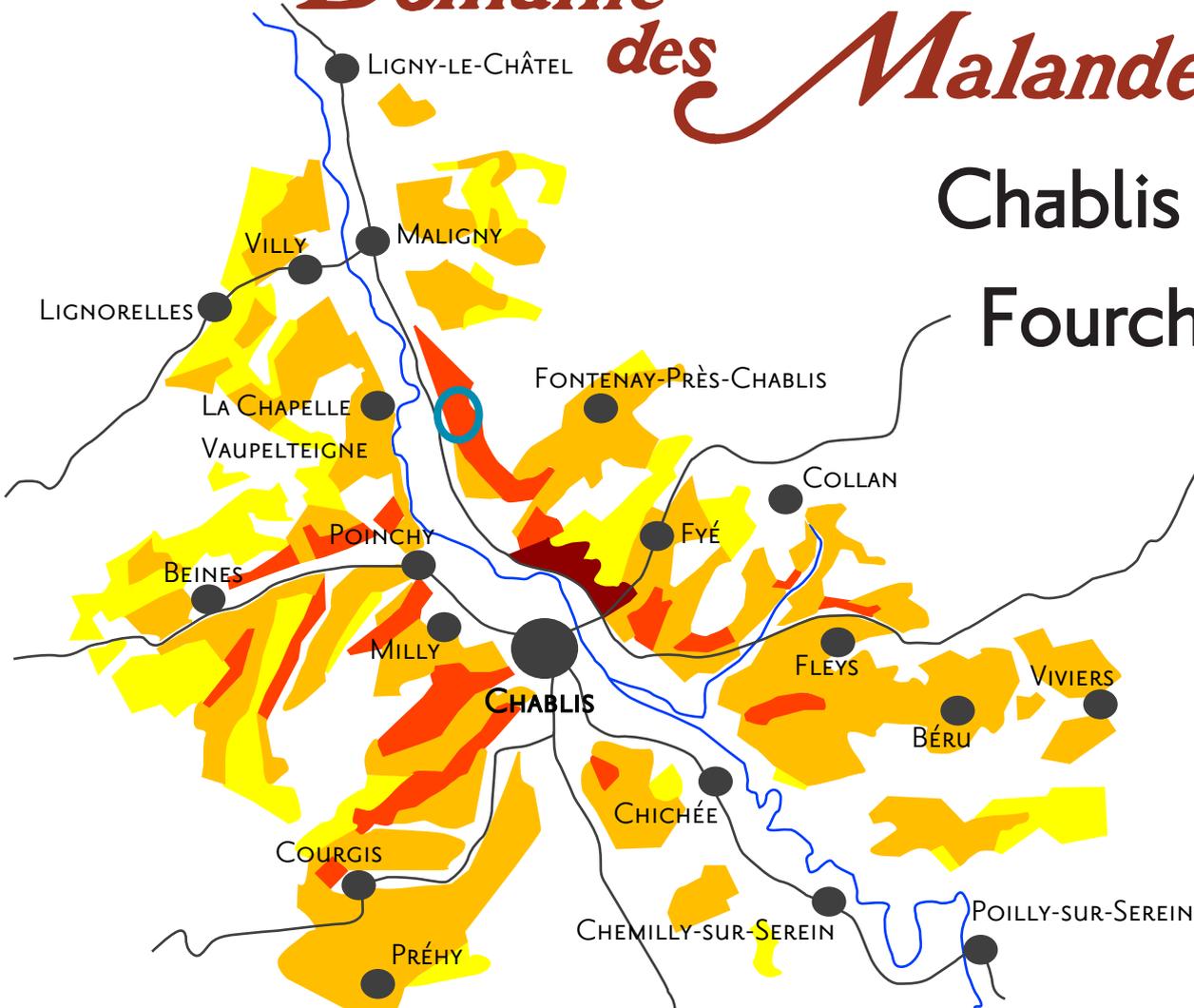


# Domaine des Malandes

## Chablis 1er cru Fourchaume



**Surface:** 1.30Ha (O) exposition Sud-Ouest

**Plantation des vignes:** en 1953

**Récolte:** à la main

**Vinification:** 60% cuve inox, 40% fût de chêne (moyenne 2 ans).

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

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

**Bouchage:** Diam 10

**Notes de dégustation:** "Arômes frais, précis, élégants de fruits blancs, de fleurs.... Belle richesse en bouche, sur les agrumes, avec une finale saline." Bourgogne Aujourd'hui n°147 - 15.5/20

