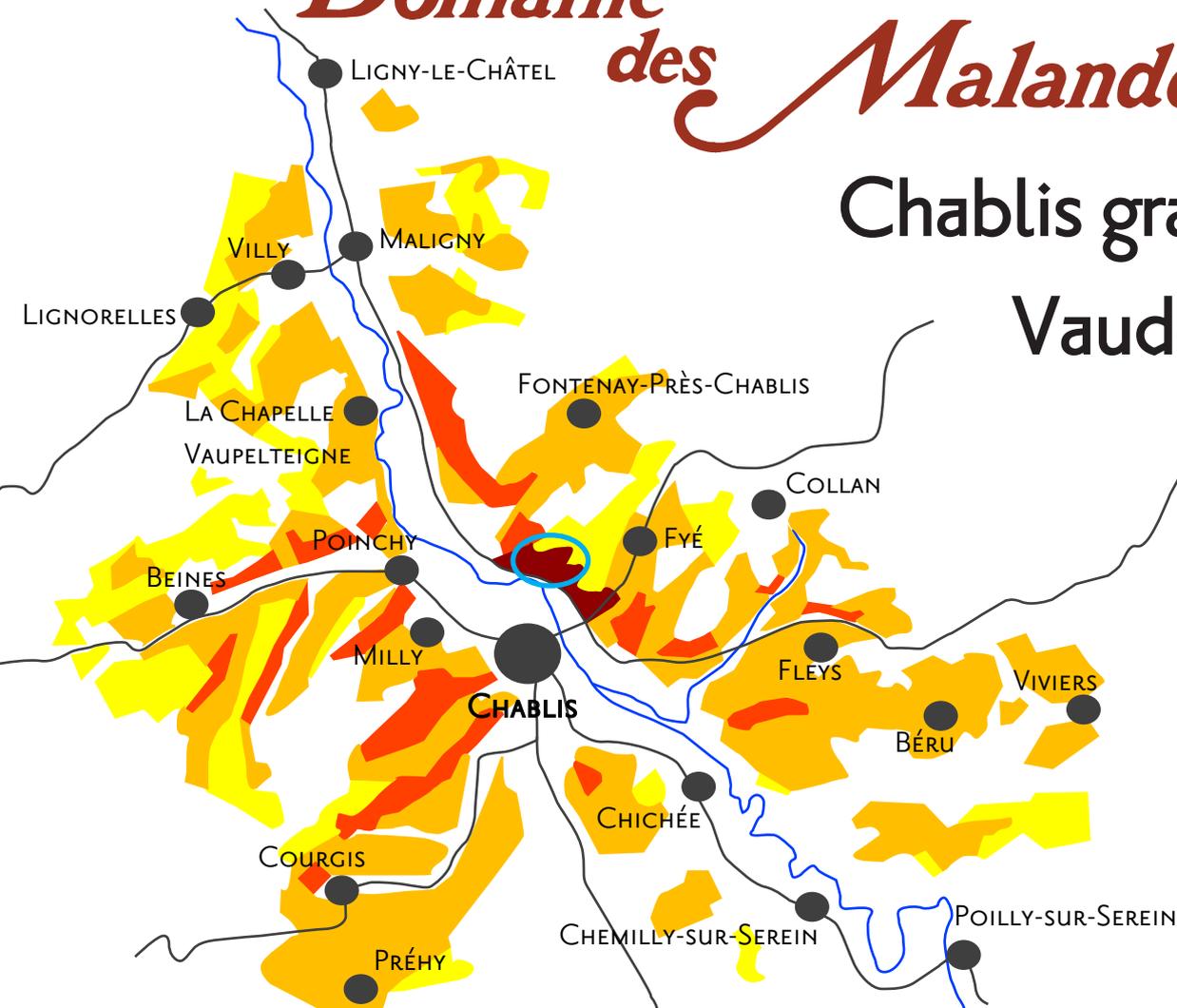


Domaine des Malandes

Chablis grand cru Vaudésir



Surface : 0.77 Ha (○) exposition Sud et Nord

Plantation des vites : en 1967 et 1986

Vendange : manuelle

Vinification: 7 mois en demi-muids de chêne (20% bois neuf, 20% 1 an, 20% 2 ans, 40% 4 et 5 ans).
Fermentation alcoolique à basse température (18°C). Fermentation malolactique.

Eleavage: 7 mois en cuve inox

Bouchage : Diam 10

Notes de dégustation : Pur, fin et élégant avec un soupçon de chêne dans une structure riche et mûre. Longueur en bouche.

