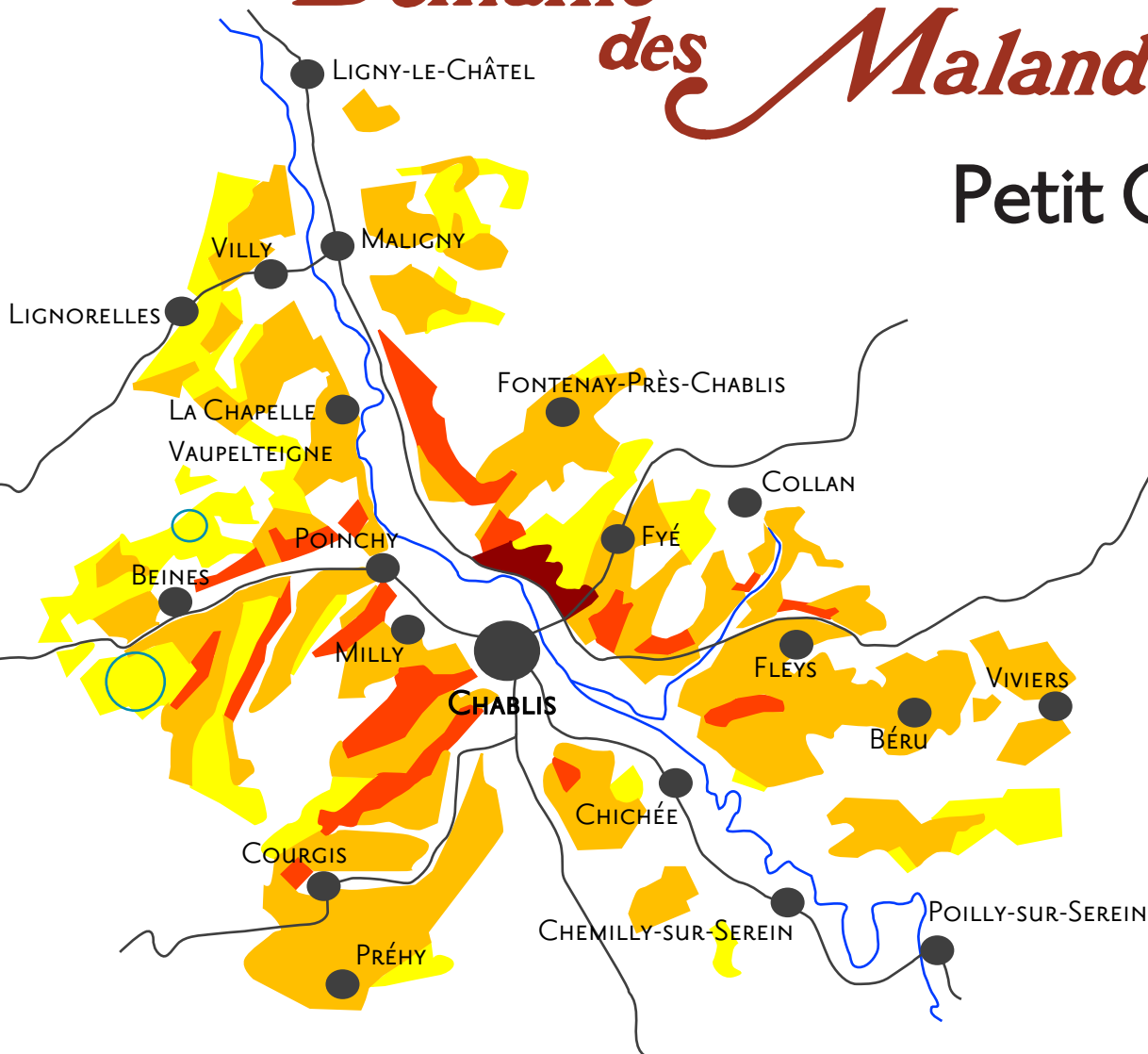


# Domaine des Malandes

## Petit Chablis



**Surface** : 4.35 Ha (○) sur la rive gauche

**Plantation des vignes** : de 1980 à 2000

**Vendange** : Mécanique

**Vinification** : 100% cuve inox.

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

**Elevage** : 6 à 8 mois en cuve inox.

**Bouchage** : Procork ou Diam 3

**Notes de dégustation** : Fruits à chair blanche, très pur, frais et agréable à boire.