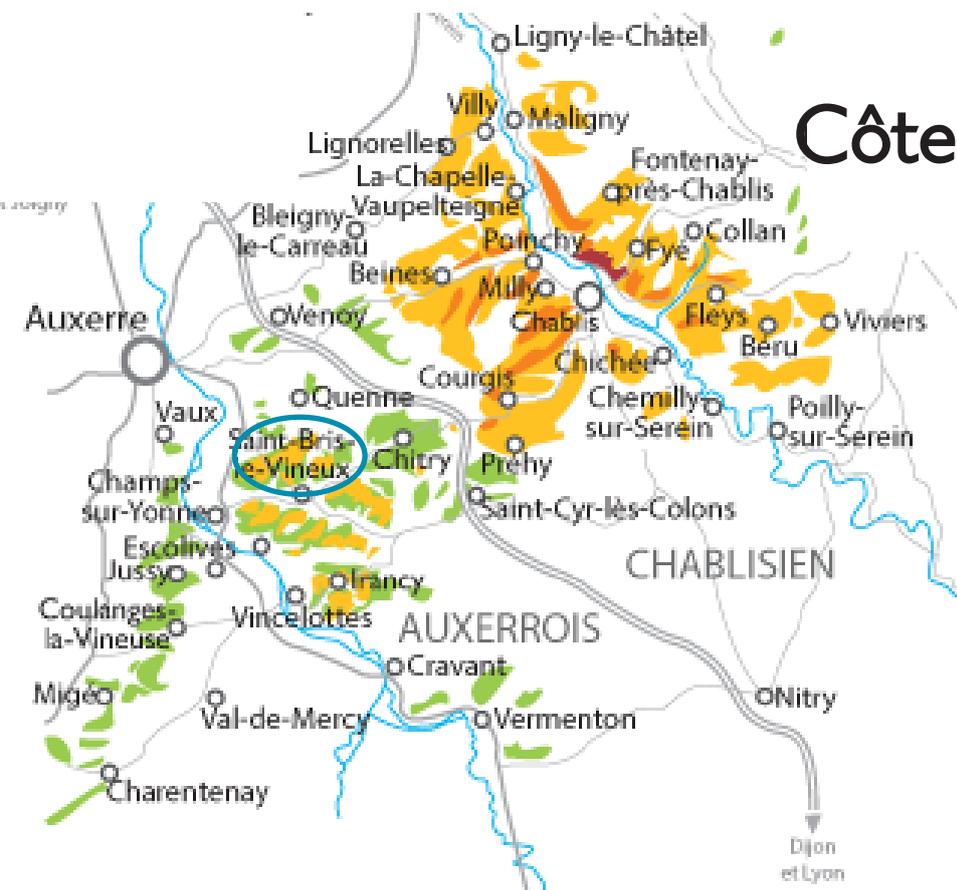


# Les Malandes

Bourgogne

Côtes d'Auxerre Blanc



**Achat de raisins, 100% chardonnay**

**Surface:** 1,03 Ha (○) sur le village de Saint Bris, exposition Sud-Est

**Plantation des vignes:** 1995

**Récolte:** Mécanique

**Vinification:** 100% cuve inox.

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

**Eleavage:** 6 mois en cuve inox.

**Bouchage:** procork

**Notes de dégustation:** "Fruits blancs charnus, vif, pure et juteux. Se déguste à l'apéritif avec des gateaux salés." Vinum, septembre 2020, 16.5/20