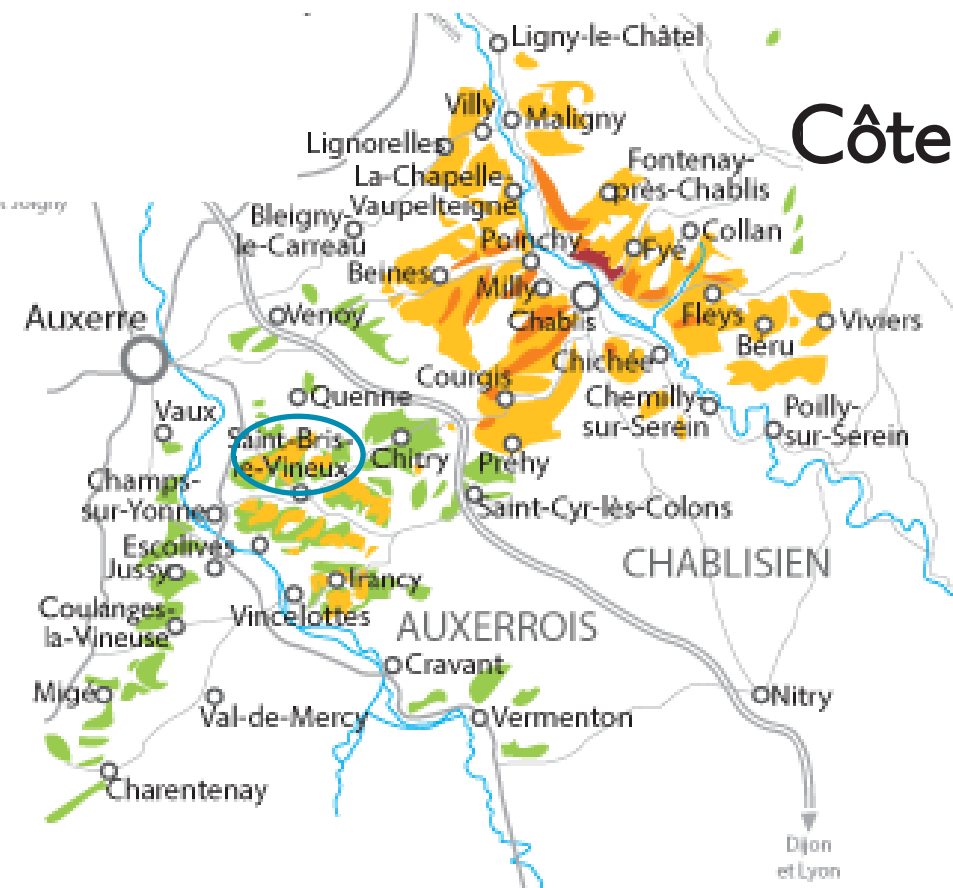


Les Malandes

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: Bouchon Technique.

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