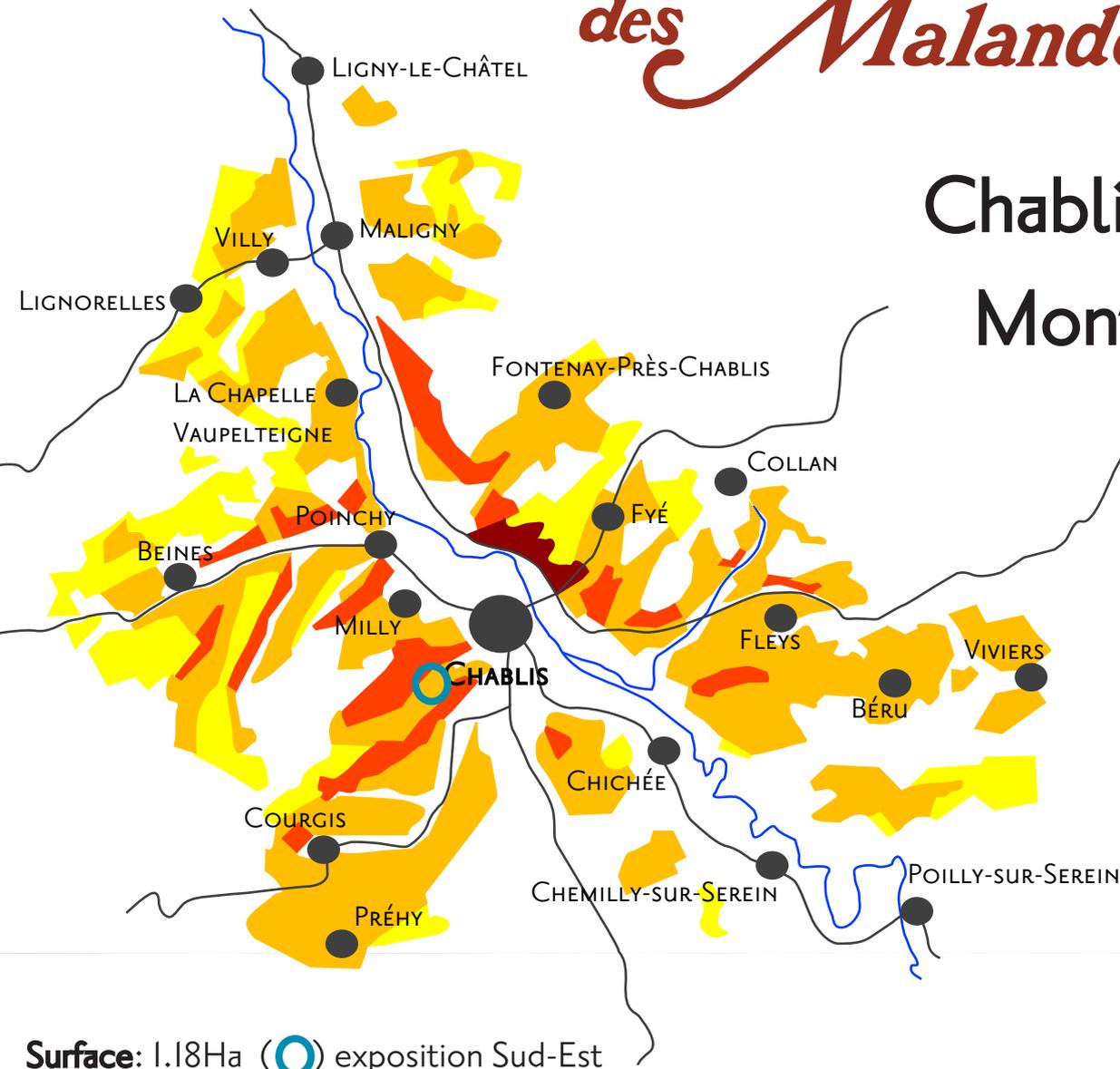


Domaine des Malandes

Chablis 1er cru Montmains



Surface: 1.18Ha (○) exposition Sud-Est

Plantation des vignes: en 1963

Récolte: mécanique

Vinification: 6 mois: 60% cuve inox, 40% fûts et demi-muids de 1 à 4 ans

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

Elevage: 7 mois en cuve inox.

Bouchage: Bouchon technique.

Notes de dégustation: Mûr, complexe, généreux avec une bonne fraîcheur, milieu et fin de bouche riche avec une touche épicée.

