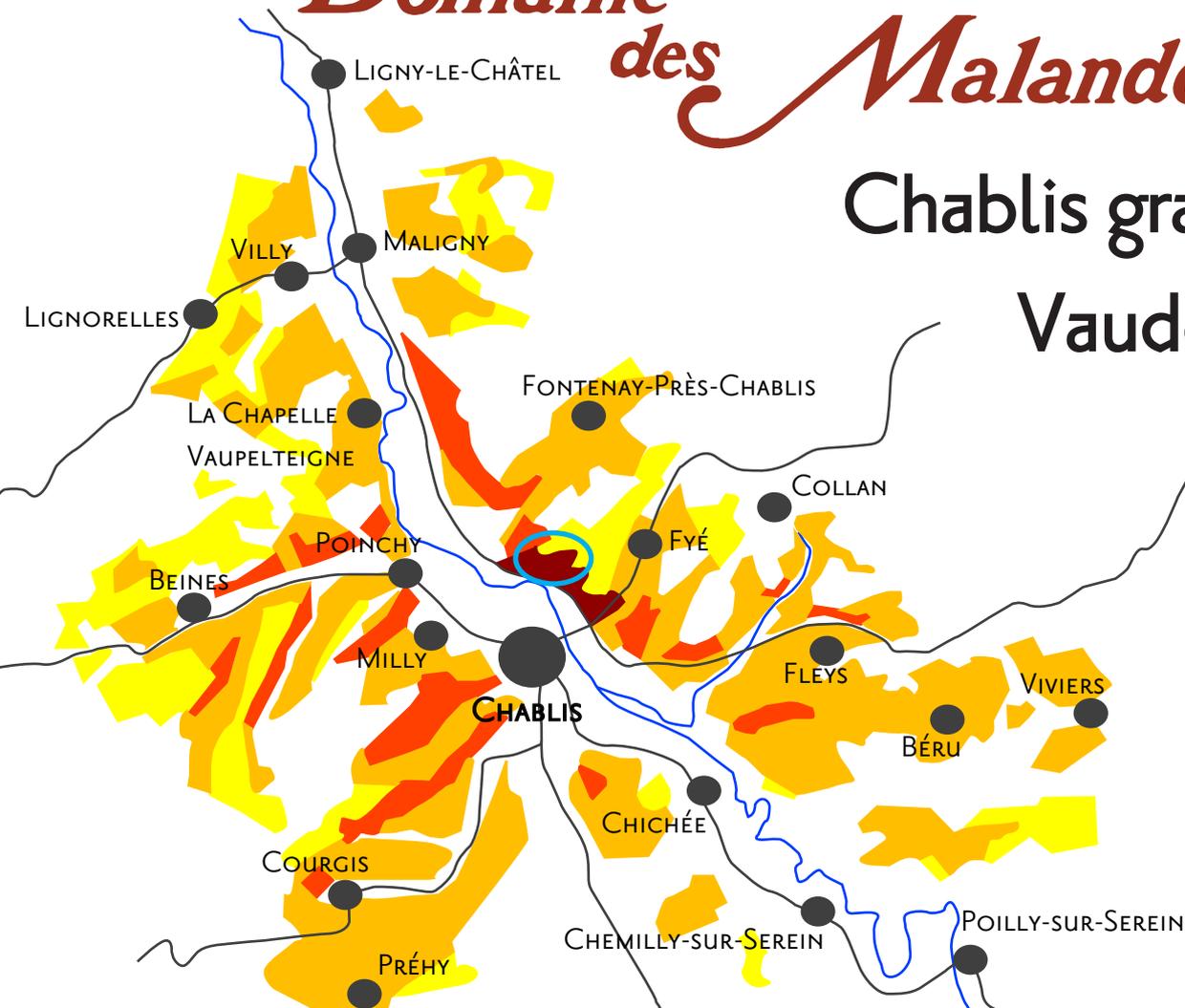


# Domaine des Malandes

## 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.

**Elevage:** 7 mois en cuve inox

**Bouchage :** Bouchon technique.

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