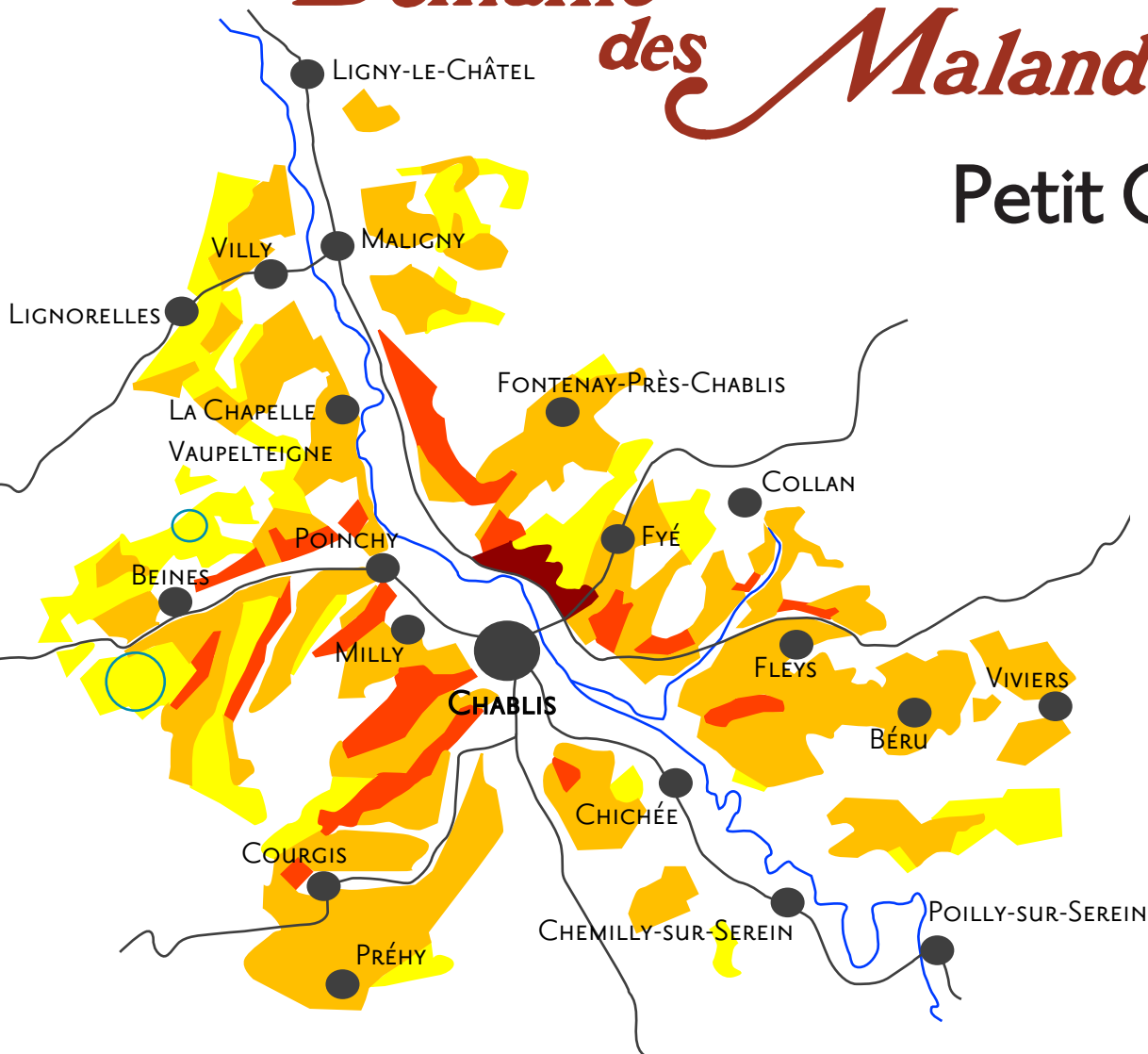


Domaine des Malandes

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 : Bouchon technique.

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