



Domaine des Malandes

CHABLIS-FRANCE

CHABLIS 1er cru Côte de Léchet 2009



Cépage: Chardonnay

Appellation: Chablis 1er cru Côte de Léchet

Age de la vigne: 35 ans

Information sur la vendange: Contrôle très sévère des maturités. Vendange manuelle et mécanique.
Protection de la récolte contre le soleil et/ou la pluie.

Date: Fin Septembre

Vinification: Fermentation alcoolique et malolactique 100% en cuve inox sous température contrôlée (18°).

Elevage: 10 mois en cuve inox.

Stabilisation par le froid: Stabilisé pendant une semaine à -5°.

Mise en bouteille: Novembre 2010.

Quantité: 11 000 bouteilles.

Notes de dégustation: « Vif, pure, linéaire, minéral avec une bouffée de pierre-à-fusil sur la fin. » Sarah Marsh MW Decanter: sélectionné comme étant une des meilleures valeurs en vin blanc de Bourgogne.
Burgondia D'Or 2011

Suggestion de service: A servir frais avec des fruits de mer, poissons et viandes blanches.

Domaine des Malandes

Lyne MARCHIVE

63 rue Auxerroise
89800 CHABLIS – France

Tél. + 33 (0) 3 86 42 41 37
Fax + 33 (0) 3 86 42 41 97

E-mail : contact@domainedesmalandes.com
Site web : www.domainedesmalandes.com