



# Domaine des Malandes

CHABLIS-FRANCE

## CHABLIS 1er cru Fourchaume 2009



**Cépage:** Chardonnay

**Appellation:** Chablis 1er cru Fourchaume

**Age de la vigne:** 60 ans

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

**Date:** Fin Septembre

**Vinification:** Alcoolique et malolactique, fermentation 80% en cuve inox sous température contrôlée (18 °) et 20% en fûts âgés de 1 à 5 ans.  
Après soutirage, les deux cuvées sont assemblées.

**Elevage:** 10 mois en cuve inox

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

**Mise en bouteille:** Sept. 2010 et Mai 2011.

**Quantité:** 10 000 bouteilles.

**Notes de dégustation:** Vin généreux ensoleillé avec de francs arômes de pêche blanche,  
fin de bouche fraîche, très pure et précise.  
Médaille de Bronze au Concours International du Vin 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](mailto:contact@domainedesmalandes.com)  
Site web : [www.domainedesmalandes.com](http://www.domainedesmalandes.com)

