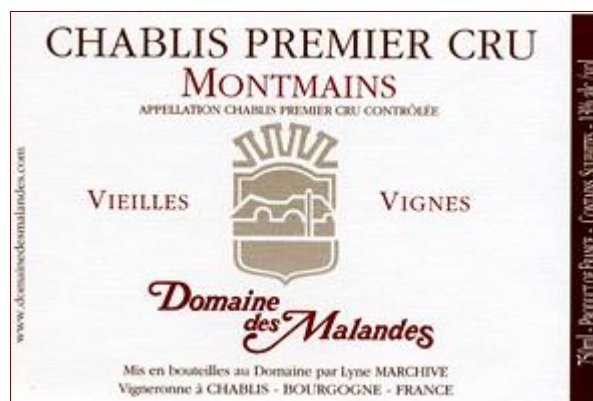




Domaine des Malandes

CHABLIS-FRANCE

CHABLIS 1er cru Montmains 2009



Cépage: Chardonnay

Appellation: Chablis 1er cru Montmains

Age de la vigne: 60 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: 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: Mars 2011.

Quantité: 9400 bouteilles.

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

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

