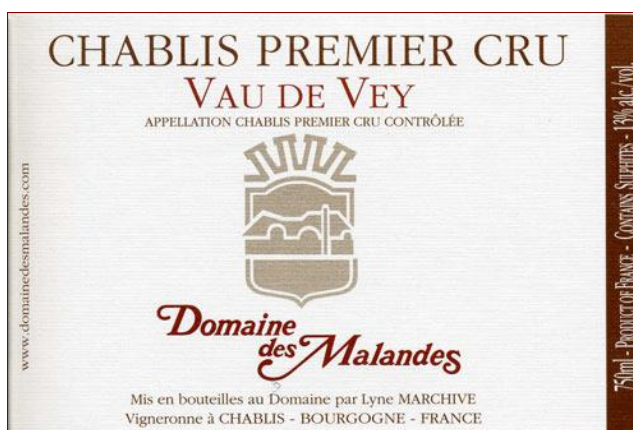




Domaine des Malandes

CHABLIS-FRANCE

CHABLIS 1er cru Vau de Vey 2009



Cépage: Chardonnay

Appellation: Chablis 1er cru Vau de Vey

Age de la vigne: 40 ans

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

Date: Fin Septembre

Vinification: Alcoologique et malolactique, fermentation 70% en cuve inox sous température contrôlée (18 °) et 30% 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: Décembre 2010.

Quantité: 28 000 bouteilles.

Notes de dégustation: Un mélange d'arôme de fruits exotiques. Complexe et très frais.
Persistant en bouche, fin et équilibré.
Burgondia D'Or 2011

Suggestion de service: A servir frais avec 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