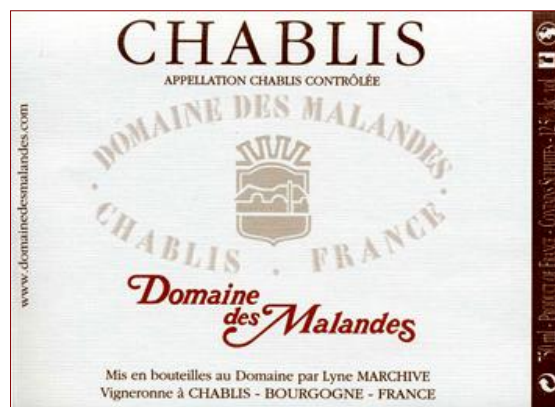




Domaine des Malandes

CHABLIS-FRANCE

CHABLIS 2009



Cépage: Chardonnay

Appellation: Chablis

Age de la vigne: 35 ans en moyenne

Information sur la vendange: Contrôle très sévère des maturités. Vendange 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: 6 à 10 mois en cuve inox

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

Mise en bouteille: Chaque mois de juin 2010 à Juillet 2011

Quantité: 120 000 bouteilles.

Notes de dégustation: Nez délicat avec des arômes de rose. Complexe et profond en bouche. Un beau Chablis, ouvert et équilibré.
Médaille d'Argent au Concours des Vins de Chablis 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