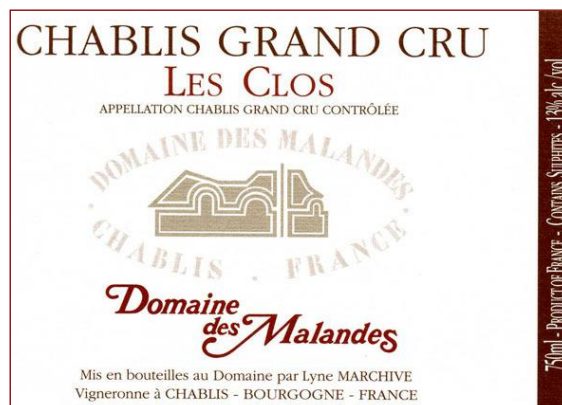




Domaine des Malandes

CHABLIS-FRANCE

CHABLIS Grand Cru LES CLOS 2009



Cépage: Chardonnay

Appellation: Chablis Grand cru Les Clos

Age de la vigne: 50 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: Fermentation alcoolique et malolactique 100% en fûts âgés de 1 à 5 ans. Mis en cuve inox après soutirage,

Elevage: 14 mois en cuve inox.

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

Mise en bouteille: Novembre 2010

Quantité: 3500 bouteilles.

Notes de dégustation: Puissant, élégant, avec une attaque pure et fraîche.
Bonne longueur en bouche : un grand vin
Note Jancis Robinson : 17/20
Sélection de la Cave de Prestige du BIVB

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