



Domaine des Malandes

CHABLIS-FRANCE

PETIT CHABLIS 2009



Cépage: Chardonnay

Appellation: Petit Chablis

Age de la vigne: 1/3 = 40 ans
2/3 = 10 ans

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 mois en cuve inox.

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

Mise en bouteille: Juin 2010, Octobre 2010, Janvier 2011.

Quantité: 21 000 bouteilles.

Notes de dégustation: Fruit à chair blanche (pêche), très pur, frais et gouleyant.
Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2011.

Suggestion de service: Vin simple et attractif, il est agréable à boire à l'apéritif facilement avec des amis. C'est un superbe vin de « casse-croûte » ou BBQ.

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