



VINDIREKT  
Laatuviinien  
maahantuojaja

# Domaine des Malandes Chablis 2017

DOMAINE DES MALANDES, CHABLIS, RANSKA 

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,50 %
Kuvaus	Vihertävänkeltainen nuorekas väri. Tuoksu on raikkaan hedelmäinen: vihreää omenaa, limeä, vaaleita kukkia ja osterinkuorimaista merelisyttä. Maultaan viini on kuiva, keskitäyteläinen, raikkaan hapokas ja mineraalisuus kantaa pitkää jälkimakua.
Ruokasuositus	Selkeämakuiset kala- ja äyriäisruuat.
Viinialue	Domaine des Malandes omistaa yhteensä 16 hehtaaria kylätason Chablis-tarhoja. Köynnösten keski-ikä on 35 vuotta.
Lehdistö	<b>Allen Meadows <a href="http://www.burghound.com">www.burghound.com</a> 88/100p:</b> <i>The super-fresh and appealingly citrus and green fruit-inflected nose displays plenty of classic Chablis character. There is fine delineation and verve present on the delicious and exuberant refreshing flavors that exude a fine bead of minerality on the crisp and clean finale where the only nit is a hint of warmth.</i>



## Domaine des Malandes

CHABLIS, RANSKA

Domaine des Malandesin katsotaan saaneen alkunsa vuoden 1949 sadonkorjuussa, kun André ja Gabrielle Tremblay poimivat ensimmäiset rypäleensä Fourchaume tarhalta. Nyt taloa johtavat André ja Gabriellen lapsenlapset Richard, Amandine ja Marion. Viinintekijänä Domaine des Malandesilla on toiminut Guenole Breteau vuodesta 2006. Tarhoja on lähes 29 hehtaaria. Tarhatyöskentelyllä pyritään pidentämään köynnösten elinikää ja minimoimaan kemikaalien käyttö. Lannoitteena käytetään vain eloperäisiä lannoitteita. Osaa tarhoista kynnetään hevosen avulla, jotta maaperä pysyisi elinvoimaisempana. Viinivalmistus on pragmaattista. Jokainen palsta vinifioidaan erikseen parhaalla mahdollisella tavalla riippuen sadon laadusta. Kypsytyksessä käytetään terästankkeja, 500-litran tammitynnyreitä ja eri-ikäisiä 228-litran tammitynnyreitä.