



# DOMAINE DES MALANDES

## PETIT CHABLIS

**Produit SAQ - Sélection par lot (SL)**  
**Code de produit : +15374638**

**Pays : France**  
**Région : Bourgogne**



100 % Chardonnay



Alcool : 12 %



Sols calcaires. Fermentation alcoolique à basse température (18 °C) pour accentuer l'élégance du vin. Transformation malolactique complétée. Vinification et élevage entre 6 et 8 mois en cuves inox.



Un vin légèrement doré au nez agrumé et fruité. La bouche est à la fois tonique et crémeuse, avec des impressions de pomme verte, de pêche, d'abricot frais et une finale sur le zeste de pamplemousse et les pierres de plage. Un vin gourmand et polyvalent!



C'est en 1973 que Lyne Marchive crée son propre domaine à Chablis. D'un héritage vinicole provenant de ses grands-parents, elle lègue, en 2018, les 29 ha de vignes à ses enfants, Richard, Amandine et Marion. Guénolé Breteau, œnologue du domaine depuis 2003, participe à l'élaboration pour la précision, la finesse des arômes et le respect du terroir si prestigieux.



3451491750962

514-938-VINS (8467) / [info@vinicolor.ca](mailto:info@vinicolor.ca)  
[WWW.VINICOLOR.CA](http://WWW.VINICOLOR.CA)

