



DOMAINE DES MALANDES

Chablis Grand Cru Vaudésir Blanc, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

A LA VIGNE

Plus d'utilisation d'intrants chimiques depuis 2019

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Fermentation 100% en fûts et demi-muids âgés de 1 à 5 ans. Les deux cuvées sont assemblées au printemps puis élevage 100% cuve inox.

ELEVAGE

9 mois en cuve

NOTRE ENTREPRISE

Fille de vignerons, Lyne Marchive a créé son propre domaine à Chablis en 1973. Durant plus de 40 ans, elle a développé sa superficie d'exploitation, agrandi sa cuverie et modernisé ses équipements. En 2006, Guénolé Breteau vient l'épauler dans la partie technique. En 2018, elle laisse la main à son fils Richard et à sa fille Amandine qui vont ensemble mettre une partie du domaine sur la voie de la certification bio.

Date de création/reprise : 1972 -

Surface totale du domaine : 30ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Début de conversion en agriculture biologique en 2019

Principaux marchés : France, Irlande, Suède, USA, Norvège, Canada Québec, Hong Kong, Australie, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique

