



## דומיין דה לה מנדלייר שאבלי

**Chablis** אזור גידול: בורגון זן

**ענבים:** שרדונה תהליך יצור: תסיסה

אלכוהולית ומאלולקטית במכלי נירוסטה

מבוקרי טמפרטורה. חלק מהיין עובר

התיישנות בחביות אלון צרפתיות. סה"כ

מתבגר היין במכלים ובחביות על

המשקעים בין 10 ל-16 חודשים. **על**

**היין:** בעל גוון ירקרק זהוב בוהק

וניחוחות מבושמים של פריחה אביבית

ופירות קיץ בשלים. רענן, חד ומינרלי,

שאבלי קלאסי מצוין.

### תכונות המוצר

|            |                      |
|------------|----------------------|
| ארץ:       | צרפת                 |
| זן ענבים:  | שרדונה               |
| יקב:       | דומיין דה לה מנדלייר |
| כשרות:     | כשר                  |
| מידת יובש: | יבש                  |
| נפח:       | 750 מ"ל              |
| סוג יין:   | יין לבן              |