



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 בזהב 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:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין לבן