


ממוקם בכפר פלה מזרחית לשאבלי ומטפח 94 דונם כרמים בשלושה כפרים באפליסיון שאבלי: פלה, שישי וברו, שלושתם בגדה הימנית של הנהר סראן. המטרה בדומיין דה לה מנדלייר היא לייצר יינות שיתנו מענה למאפיינים המצופים מיינות שאבלי איכותיים - מינרליות וטוהר דגש רב ניתן ביקב לנושא הסביבה והקיימות והוא בעל הסמכה רשמית של HVE (High Environmental Value)

## תהליך ייצור


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.


**אזור גידול:** שאבלי, צרפת 

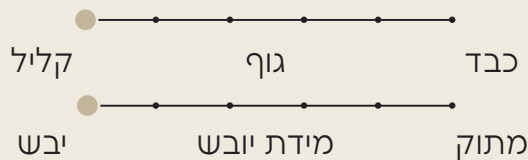
**זן ענבים:** שרדונה 

בעל גוון ירקרק זהוב בוהק וניחוחות מבושמים של פריחה אביבית ופירות קיץ בשלים. רענן, חד ומינרלי, שאבלי קלאסי מצוין.

**כשרות:** כשר 

**סוג יין:** יין לבן 

**נפח:** 750 מ"ל 



DOMAINE  
DE LA  
*Mandelière*

# דומיין דה לה מנדלייר

שאבלי  
Chablis

