

# DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



## Petit Chablis

Minéral et fruité, le Petit Chablis est un vin de plaisir,  
à déguster en toute occasion

### Le Millésime 2016

2016 restera un millésime ancré dans les mémoires tant les aléas subis par le vignoble ont été nombreux. Le gel, puis la grêle et enfin un printemps pluvieux augmentant le risque de maladies. Sur nos parcelles c'est principalement la grêle qui nous aura touchée.

Une fin d'été plus clémente nous aura permis de récolter des raisins très sains avec un équilibre gustatif très fin. Les Vins dévoilent des arômes typiques d'agrumes et de fleurs blanches. Le potentiel de garde de ce millésime sera bon avec un équilibre richesse / acidité prometteur.

### Presse et Récompenses



2\*\* pour le Millésime 2009 et 2010/ 3\*\*\* pour le Millésime 2013  
« La fraîcheur et la minéralité sont indispensables pour faire un grand Petit Chablis. Roland Lavantureux y ajoute la droiture et l'élégance. »

« Le terroir de Lignorelles donne naissance à de très beaux vins. Le fruit et la minéralité évoluent en parfaite harmonie »

### La Dégustation

Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes : nous venons d'ouvrir une bouteille de Petit Chablis!

La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. On y retrouve le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes.

Ce vin se déguste à l'Apéritif (avec ou sans gougère), en entrée, avec vos huitres et crustacés ou encore sur un fromage de chèvre frais.

### Vigne et Vinification

Nos vignes ont entre 25 et 30 ans, taillées en guyot double. Nous exploitons 5,5 Ha de Petit Chablis sur lesquels nous maîtrisons les rendements pour obtenir un vin riche et équilibré.

La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage dure environ 10 mois et se fait 100% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruit

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

