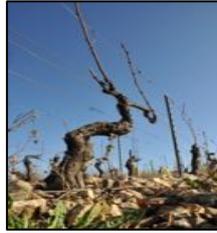


# DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



## Chablis Premier Cru Fourchaume

Vin délicat aux subtils arômes de fruits confits  
portés par une intense minéralité

### Le Millésime 2015

L'année 2015 a été marquée par des saisons retrouvées, même si l'hiver a été relativement chaud, nous avons eu un printemps idéal pour encadrer la floraison. La fleur s'est déroulée dans les conditions optimales, en quelques jours. Le potentiel excellent de ce millésime a été confirmé par un été très chaud, peu pluvieux ce qui a favorisé une maturation rapide des raisins. Nous avons commencé les vendanges le 7 Septembre avec une météo très favorable. Le millésime 2015 est solaire, très concentré et riche, les vins sont expressifs et fruités, différents de 2014 plus floral et ciselé.

### Presse et Récompenses



Concours Général Agricole – Paris

Médaille d'Or – Chablis Premier Cru Fourchaume 2011

Médaille de Bronze – Chablis Premier Cru Fourchaume 2012

### La Dégustation

Le nez de ce Fourchaume est marqué par une intensité surprenante où l'on retrouve arômes floraux et fruités mêlés. En bouche l'attaque est franche, la minéralité de ce terroir s'affirme ! Ensuite des arômes de fruits mûrs presque miellés prolongent le plaisir de la dégustation.

Ce vin accompagnera parfaitement Fruits de mer, gros crustacés (crabe ou araignée de mer) et poissons grillés mais aussi avec du Veau ou un Poulet de Bresse

### Vigne et Vinification

Les parcelles de Fourchaume sont situées à la sortie du village de Maligny en direction de Chablis. L'exposition face au soleil couchant assure un ensoleillement optimal.

Notre Fourchaume est élevé, pour partie (50% environ), en fûts de chêne de 2 à 5 vins (pas de fûts neufs) et pour une autre partie en cuve inox. L'assemblage final permet ainsi de mêler la fraîcheur de l'élevage en cuve avec la richesse et les arômes du fût.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

