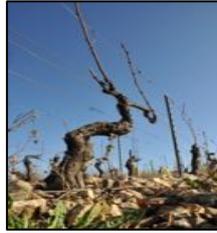


DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Vieilles Vignes

Issus de parcelles de plus de 50 ans,
ce vin offre richesse et complexité

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



La Revue du Vin de France

16/20 - Chablis Vieilles Vignes 2010

Sélectionné dans « La Cave Idéale » (Nov 2012)

La Dégustation

Le nez, flatteur, dévoile des senteurs de fruits mûrs, presque confits. La bouche dans le prolongement, enrobe ces arômes exotiques grâce à une richesse qui offre une fin de bouche ample avec beaucoup de longueur.

Ce vin accompagnera parfaitement homard, langoustes ou poissons en sauce. A associer également avec des viandes grillées ou cuisinées à la crème.

Vigne et Vinification

Les parcelles qui constituent ce Chablis Vieilles Vignes ont entre 50 et 65 ans, taillées en guyot double. Elles représentent environ 0,90 ha. Le rendement est naturellement faible ce qui offre des vins d'une grande richesse aromatique.

Fermentations thermorégulées à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage du 2015 a duré 10 mois : 60% cuve inox pour conserver l'intensité des arômes et 40% en fût de 3/4 vins. L'assemblage que nous recherchons apporte un équilibre parfait entre la richesse naturelle et la minéralité du vin.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.