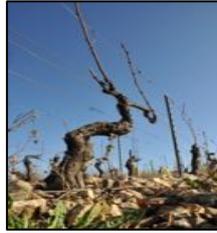


# DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



## Petit Chablis

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

### Le Millésime 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



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 Ha de Petit Chablis sur lesquels nous maîtrisons les rendements pour obtenir un vin Vin riche et équilibré.

La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage se fait 100% cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin (environ 10 mois).  
Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

