

DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Grand Cru Vaudésir

Une minéralité marquée, un vin intense et puissant :
le charme de l'équilibre parfait !

La Dégustation

Le nez de ce Grand Cru est très ample, on devine la richesse de la dégustation. En bouche on découvre un bel équilibre entre les arômes fruités qui tendent vers l'exotisme. La fin de bouche, très longue, dévoile des notes grillées et vanillées.

Ce vin accompagnera parfaitement vos plats de fêtes comme le Foie Gras, les Saint Jacques, Homard et Langoustines, ou encore un Chapon cuisinés aux herbes.

Vignes

Les parcelles de Grands Cru surplombent le Village de Chablis sur la Rive droite du Serein. L'exposition de ce coteau Sud / Sud Ouest assure un ensoleillement optimal et apporte la puissance de ce Vin.

Les sols argilo-calcaire sont profonds et maintiennent la fraîcheur nécessaire à un équilibre parfait des raisins.

Cette cuvée est issues d'achats de moût à la vendanges depuis 2010.
Ce partenariat est réalisé sur environ 0,75 ha de l'appellation Vaudésir.

Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox.
La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer des arômes fins et précis.

L'élevage dure de 10 à 14 mois et se fait 20% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et 80% en fûts (neufs à 3 vins).
L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

