

# DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



## Chablis Premier Cru Fourchaume

Climat reconnu pour sa délicatesse et son élégance,  
Sur la rive droite du Serein

### La Dégustation

Le nez est marqué par une intensité surprenante où l'on retrouve arômes floraux et fruités mêlés. Fourchaume offre un vin toujours en rondeur, avec beaucoup d'élégance. La bouche est généreuse et ample. Les sous sols argilo-calcaires assurent une fin de bouche fine et précise.

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

### Vignes

Les parcelles de Fourchaume sont situées sur le village de Maligny. L'exposition ouest apporte des soleils de fin de journée, assez chaud et enveloppants.

Cette cuvée est issues d'achats de moût à la vendanges depuis 2010.

Ce partenariat est réalisé sur environ 1,0 Ha de l'appellation Fourchaume.

### 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 50% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et 50% en fûts (neufs à 5 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.

