

DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Vauprin

Sélection parcellaire du coteau de Vauprin, exposé Sud Est :
la Signature du Domaine !

La Dégustation

Le Chablis Vauprin se donne un objectif : surprendre !

Les fruits murs et de fines notes grillées marquent le nez. La bouche dispose de beaux atouts : puissance et rondeur avant une fin de bouche minérale et saline.

Ce vin accompagnera parfaitement Fruits de mer, Foie gras, volailles aux champignon, poissons grillés ou encore les fromages crémeux.

Vignes

La colline de Vauprin est située sur le village de Lignorelles. Ces parcelles font parties des plus hautes du Chablisien (300m).

Les températures relevées sont chaudes le jour et froides la nuit. Le Chardonnay apprécie particulièrement ces conditions et cela donne une intensité folle à cette cuvée.

Le sol, argilo calcaire, bourré de micro-huitre apporte une fin de bouche saline chaque année.

Nos parcelles ont été plantées dans les années 80 puis au début des années 2000, taillées en guyot simple et double.

Nous travaillons 1,8 Ha de Chablis Vauprin

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 12 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.

