

DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Vieilles Vignes

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

La Dégustation

Au nez le Chablis s'exprime pleinement, la fraîcheur portant avec délicatesse de Le nez, flatteur, dévoile des senteurs de fruits murs dû à la concentration des raisins récoltés. La bouche dans le prolongement, enrobe ces arômes qui laissent place à une fin de bouche minérale bien marquée avec beaucoup de longueur.

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

Vignes

Nos Vieilles Vignes sont situées sur le village de Lignorelles. Ces Chablis sont exposés sud-est et bénéficient d'un fort ensoleillement.

Les racines très profondes apportent une tension magnifique qui permet de donner une dimension supplémentaire à cette cuvée.

Nos vignes ont été plantées dans les années 1960, taillées en guyot double.

Nous travaillons 3,0 Ha de Chablis issus de Vieilles Vignes

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 60% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et 40% en fûts de 1 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.

