

DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis

Richesse et minéralité, vin fruité et équilibré :
Goûtez à la typicité du Terroir Chablisien !

La Dégustation

Au nez le Chablis s'exprime pleinement, la fraîcheur portant avec délicatesse de beaux arômes floraux. En bouche le bouquet d'un grand raffinement évolue sur des notes d'agrumes avant de retrouver les fleurs blanches et le fruit. Frais, souple et précis, il est marqué par une intensité minérale qui offre une belle longueur en bouche.

Ce vin se déguste avec des Fruits de Mer, poissons grillés ou en sauce, viandes blanches ou encore avec des fromages montagnards (beaufort, comté,...)

Vignes

Nos Chablis sont situés sur les villages de Lignorelles, Beine, Villy et Ligny le Châtel.

Les sols sont plus pauvres et plus drainant que sur les Petits Chablis grâce à un calcaire plus présent et plus profond. Le contact des racines avec ce sous sol apporte ce qui a fait la notoriété de Chablis : longueur et salinité.

Nos vignes ont été plantées dans les années 1980, taillées en guyot simple et double.

Nous travaillons 10,5 Ha de Chablis.

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 75% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruit et 25% en fûts de 2 à 7 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.

