

# DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



## Petit Chablis

Minéral et fruité, le Petit Chablis est un vin de plaisir,  
à déguster en toute occasion

### La Dégustation

Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes : nous venons d'ouvrir une bouteille de Petit Chablis!

La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. On y retrouve le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes.

Ce vin se déguste à l'Apéritif (avec ou sans gougère), en entrée, avec vos huîtres et crustacés ou encore sur un fromage de chèvre frais.

### Vignes

Toutes nos vignes de Petit Chablis sont sur le village de Lignorelles. Ce village est réputé pour ses Petit Chablis tous orientés sud/ sud-est et en coteaux. Les sols sont généreux et l'argile apporte de la rondeur et le côté fruité.

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

Nous travaillons 5,5 Ha de Petit 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 environ 10 mois et se fait 100% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruit

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

