



DOM. ROLAND LAVANTUREUX

Lavantureux, Vieilles Vignes 1,500L

Roland Lavantureux

Le Domaine Roland Lavantureux est un domaine familial de Chablis, dirigé par les frères Arnaud et David. Il cultive des vignes de Chardonnay sur des sols kimméridgiens (calcaire, argile, coquillages fossiles) et accorde une grande importance à l'expression du terroir. Le travail à la vigne se fait en grande partie à la main, avec de vieilles vignes et de faibles rendements. En cave, on utilise l'inox et des fûts de bois neutres pour équilibrer fraîcheur, minéralité et structure.

Vieilles Vignes

Vieilles Vignes est une cuvée de Chablis Village de Lavantureux, issue de vieilles vignes d'environ 50-65 ans, sur des parcelles autour de Lignorelles aux sols kimméridgiens. Environ 60 % du vin est élevé en cuves inox, les 40 % restants en fûts de chêne usagés (fûts de 3-4 vins) pendant environ 10 mois. Le nez offre des fruits mûrs comme la poire, des fruits blancs à noyau, un peu d'agrumes et des touches exotiques ; en bouche, il est riche, avec de la minéralité et une finale longue et fraîche. Délicieux avec des crustacés et coquillages, du poisson grillé, des plats de volaille légers ou des fromages doux.

Référence **991091**EAN **3553520000304**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Dom. Roland Lavantureux
Pays	France
Région	Bourgogne
Appellation	AOP Chablis
Cépage(s)	chardonnay
Viticulture	Durable
Contenu (L)	1,500
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Volaille, Crustacés et coquillages, Poisson grillé, Fromages