



DOM. ROLAND LAVANTUREUX

Lavantureux, Vauprin

Roland Lavantureux

Le Domaine Roland Lavantureux est un domaine familial de Chablis, dirigé par les frères Arnaud et David. Ils exploitent des parcelles de Chardonnay sur des sols de calcaire, de coquillages fossiles et de limon, avec des vignobles d'altitude, des vendanges manuelles et une combinaison de cuves inox et de fûts de bois usagés pour la fermentation et l'élevage. Le style est pur, minéral, équilibré entre fraîcheur et texture, dans le respect du terroir.

Vauprin

Vauprin est un Chardonnay de niveau « Village » en Chablis, mais aux caractéristiques qui tendent vers le Grand Cru : des raisins issus de parcelles situées à une altitude considérable, une exposition qui assure de bons écarts de température entre le jour et la nuit, et un élevage d'environ 10 mois, dont quelque 50-60 % en fûts de bois usagés (3e à 5e vin) et le reste en cuves inox. Le nez dévoile des fruits blancs mûrs, des agrumes, parfois une subtile note toastée et de la minéralité ; en bouche, il est présent, avec une bonne acidité, de la rondeur et une finale saline. Délicieux avec du poisson, des crustacés et coquillages, des fruits de mer légers, de la volaille ou des fromages doux.

Référence **991136**EAN **3553520000090**

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)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Poisson, Crustacés et coquillages, Volaille, Fromages