



DOM. ROLAND LAVANTUREUX

Lavantureux, Grand Cru Vaudésir

Roland Lavantureux

Le Domaine Roland Lavantureux est un domaine familial de Chablis dirigé par les frères Arnaud et David. Ils exploitent environ 20 hectares de vignes sur des sols typiques argilo-calcaires aux coquillages fossiles, qui apportent une dimension minérale. La vision est centrée sur le terroir, avec un travail manuel à la vigne et en cave, une fermentation spontanée et une combinaison de cuves inox et d'élevage en fût, le bois étant utilisé avec subtilité pour ajouter de la complexité sans perdre le caractère frais.

Grand Cru Vaudésir

Ce Grand Cru Vaudésir de Lavantureux est un 100 % Chardonnay dont les raisins proviennent de vignobles très exposés (sud / sud-est), sur les célèbres coteaux de Vaudésir. Le vin allie de puissantes notes minérales (pierre à fusil, calcaire) à des arômes de fruits blancs et jaunes, des nuances florales, parfois une touche de cire d'abeille ou d'amande, et de subtiles influences boisées comme le toasté ou la vanille, sans que celles-ci dominent. La structure est riche, avec un corps ample, une acidité pure et une grande longueur en finale. Délicieux avec du poisson grillé, des fruits de mer riches, de la volaille ou des plats crémeux comme un gratin, ou avec des fromages à pâte dure doux.

Référence **991137**EAN **3553520000120**

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	Volaille, Poisson grillé, Crustacés et coquillages