



DOM. ROLAND LAVANTUREUX

Lavantureux, Chablis Vau Renard

Roland Lavantureux

Roland Lavantureux est un domaine familial réputé de Chablis, en Bourgogne, dirigé par Arnaud et David Lavantureux. Le domaine est passé d'environ 5 à quelque 20 hectares et travaille des vignobles sur des sols typiques de limon, de calcaire et de coquillages fossiles. La philosophie est centrée sur le terroir : respect du sol, vendanges manuelles, fermentation spontanée et élevage en cuve inox et en bois neutre. Les vins sont frais, minéraux et purs, avec un profil de Chablis bien marqué.

Chablis (Village)

Ce Chablis est un 100 % Chardonnay issu de raisins provenant de plusieurs parcelles de l'appellation. Le vin est élevé en partie en cuve inox et en partie en fûts de bois usagés, pour un bel équilibre entre fraîcheur et structure. Le nez dévoile des agrumes, des fruits blancs et une légère note florale ; en bouche, une minéralité crayeuse et une acidité vive. Idéal avec des huîtres, des fruits de mer et crustacés, du poisson grillé ou des plats de poulet légers.

Référence **990150**EAN **990150**

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	Crustacés et coquillages, Poisson grillé, Volaille