

# DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



## Chablis

Richesse et minéralité, vin fruité et équilibré :  
Goûtez à la typicité du Terroir Chablisien !

### Le Millésime 2016

2016 restera un millésime ancré dans les mémoires tant les aléas subis par le vignoble ont été nombreux. Le gel, puis la grêle et enfin un printemps pluvieux augmentant le risque de maladies. Sur nos parcelles c'est principalement la grêle qui nous aura touchée.

Une fin d'été plus clémente nous aura permis de récolter des raisins très sains avec un équilibre gustatif très fin. Les Vins dévoilent des arômes typiques d'agrumes et de fruits à chair blanche. Le potentiel de garde de ce millésime sera bon avec un équilibre richesse / acidité prometteur.



### Presse et Récompenses

**Wine Spectator**

Wine Spectator – Septembre 2017

90/100– Chablis 2015

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

Guide Hachette des Vins

2\*\* pour le Millésime 2010

### La Dégustation

Au nez le Chablis s'exprime pleinement, la fraîcheur portant avec délicatesse de beaux arômes floraux.

En bouche le bouquet d'un grand raffinement évolue sur des notes d'agrumes avant de retrouver les fleurs blanches et le fruit. Frais, souple et précis, il est marqué par une intensité minérale qui offre une belle longueur en bouche.

Ce vin se déguste avec des Fruits de Mer, poissons grillés ou en sauce, viandes blanches ou encore avec des fromages montagnards (beaufort, comté...)

### Vigne et Vinification

Nos vignes ont entre 25 et 30 ans, taillées en guyot double. Nous exploitons 13 Ha de Chablis sur les communes de Lignorelles, Beine et Ligny le Chatel.

Pour ce millésime l'élevage s'est fait 80% cuve inox pour conserver la fraîcheur et la minéralité du vin et 20% en fûts anciens (de 4 à 15 ans) pour apporter structure et équilibre.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.