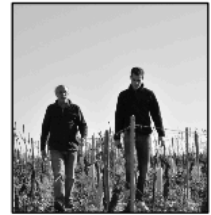


DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Premier Cru Vau de Vey

L'une des parcelles les plus pentues et calcaires du chablisien,
Une pure expression de Chablis

La Dégustation

Ce vin exprime toute l'intensité nécessaire qu'il faut pour cultiver la parcelle dont il est issu ! Le nez est marqué par les agrumes et la dégustation confirme une intensité minérale époustouflante.

Vau de Vey est une expression très verticale et tendue du Chardonnay, une lame tranchante de plaisir !

Ce vin accompagnera parfaitement Fruits de mer, gros crustacés (crabe ou araignée de mer) et poissons grillés mais aussi avec du Veau ou un Poulet de Bresse

Vignes

La vallée de Vau de Vey est située entre Chablis et Beine. Il s'agit d'une parcelle extrêmement pentue (plus de 50%) que nous travaillons à la main toute l'année.

Le sols est très calcaire, il y a peu de terre ce qui le rend glissant. La vigne est plantée directement dans la roche et puise dans un sol minéral.

Nous travaillons 0,95 ha de Chablis Premier Cru Vau de Vey.

Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox.

La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer des arômes fins et précis.

L'élevage dure de 10 à 14 mois et se fait 50% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et 50% en fûts (neufs à 5 vins).

L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

