Bourgogne de
Vigne en Verre

Roland Lavantureux

Classification :

Village

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay



PETIT CHABLIS
2018
ROLAND LAVANTUREUX

Température de service :
10-12°C

Durée de conservation :
5 ans

Petit Chablis (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Situés sur la commune de Lignorelles, les Petit Chablis du Domaine bénéficient de sols et d'une exposition idéale, tous en coteaux.

Nos vignes ont entre 25 et 30 ans, taillées en guyot simple et double.

Vinification

Nous exploitons 5,5 ha de Petit Chablis sur lesquels nous maitrisons les rendements. La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage se fait 100% cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin (environ 10 mois). Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

Notes de dégustation :

Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes : nous venons d'ouvrir une bouteille de Petit Chablis ! La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. On y retrouve le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes.

Mets d'accompagnements

Ce vin se déguste à l'Apéritif (avec ou sans gougère), en entrée, avec vos huitres et crustacés ou encore sur un fromage de chèvre frais.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com