Bourgogne de Vigne en Verre

Roland Lavantureux

Classification :

Village

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay

Température de service : 10-12°C

Durée de conservation : 5 ans

Chablis (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Les parcelles de Chablis sont situées sur les communes de Lignorelles, Ligny le Chatel, Villy et Beine. Les sols sont plus pauvres et plus drainant que sur les Petits Chablis grâce à un calcaire plus présent et plus profond. Le contact des racines avec ce sous-sol apporte ce qui a fait la notoriété de Chablis : longueur et salinité.

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

Vinification

Le domaine exploite 10,5 ha de 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 dure de 10 à 14 mois et se fait 75% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruit et 25% en fûts de 2 à 7 vins. Mise en bouteille au Domaine.

Notes de dégustation :

Au nez le Chablis s'exprime pleinement, la fraicheur 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.

Mets d'accompagnements

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

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