Bourgogne de
Vigne en Verre

Roland Lavantureux

Classification :

Village

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay



CHABLIS
VIEILLES VIGNES
2018
ROLAND LAVANTUREUX

Température de service :
10-12°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Chablis "Vieilles vignes" (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Les Vieilles Vignes sont situées sur le village de Lignorelles. Ces Chablis sont exposés sud-est et bénéficient d'un fort ensoleillement. Les racines très profondes apportent une tension magnifique qui permet de donner une dimension supplémentaire à cette cuvée.

Les parcelles qui constituent ce Chablis Vieilles Vignes ont entre 50 et 65 ans, taillées en guyot double.

Vinification

Le rendement est naturellement faible ce qui offre des vins d'une grande richesse aromatique. La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage dure de 10 à 12 mois et se fait 60% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et 40% en fûts de 1 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.

Notes de dégustation :

Le nez, flatteur, dévoile des senteurs de fruits murs, presque confits. La bouche dans le prolongement, enrobe ces arômes exotiques grâce à une richesse qui offre une fin de bouche ample avec beaucoup de longueur.

Mets d'accompagnements

Ce vin accompagnera parfaitement homard, langoustes ou poissons en sauce. A associer également avec des viandes grillée ou cuisinées à la crème.

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