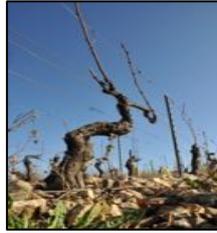


# DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



## Chablis

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

### Le Millésime 2015

L'année 2015 a été marquée par des saisons retrouvées, même si l'hiver a été relativement chaud, nous avons eu un printemps idéal pour encadrer la floraison. La fleur s'est déroulée dans les conditions optimales, en quelques jours. Le potentiel excellent de ce millésime a été confirmé par un été très chaud, peu pluvieux ce qui a favorisé une maturation rapide des raisins. Nous avons commencé les vendanges le 7 Septembre avec une météo très favorable. Le millésime 2015 est solaire, très concentré et riche, les vins sont expressifs et fruités, différents de 2014 plus floral et ciselé.



### Presse et Récompenses

Concours Général Agricole – Paris 2014

Médaille d'Or – Chablis 2012

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.

Fermentations thermorégulées à basse température afin de développer tous les arômes. Pour ce millésime l'élevage s'est fait 80% cuve inox pour conserver la fraîcheur et la minéralité du vin et 20% en fûts de 4/5 vins pour apporter structure et équilibre.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.