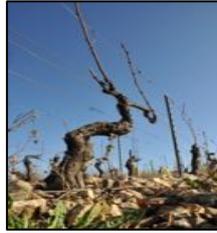


DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Vauprin

Sélection parcellaire d'un coteau exposé plein Sud appelé Vauprin :
la Signature du Domaine !

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



Guide des Vins Bettane & Desseauve 2015

Coup de Cœur – Chablis Vauprin 2012

« Un boisé légèrement perceptible mais la fraîcheur du vin le digère bien, c'est riche et élégant à la fois »

Wine Spectator

Wine Spectator – Avril 2016

93 / 100 Chablis Vauprin 2014

La Dégustation

Le Chablis Vauprin se donne un objectif : le boisé doit être discret et bien fondu. Les fruits murs et de fines notes grillées marquent le nez. La bouche dispose de beaux atouts : puissance et rondeur avant une fin de bouche minérale et saline.

Ce vin accompagnera parfaitement Fruits de mer, Foie gras, volailles aux champignon, poissons grillés ou encore les fromages crémeux.

Vigne et Vinification

Ce Vin provient du coteau de Vauprin situé sur les hauteurs de Lignorelles. Cette parcelle est l'une des plus élevée du Chablisien. Son exposition plein Sud apporte une maturité et une concentration importante aux raisins.

Elevage 60% en fûts de chêne français de 3 à 5 vins / 0% fûts neufs : Cela traduit notre volonté d'obtenir un boisé subtil qui porte la richesse du vin. L'assemblage avec la partie restée en cuve apporte la fraîcheur nécessaire à un bel équilibre. Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

