

Classification :



1er Cru

Région : Chablis

Cépage : Chardonnay



Température de service :
8 à 12°C

Durée de conservation :
de 5 à 15 ans

Chablis 1^{er} Cru « Beauroy »

La Côte Chablisienne - Chardonnay

Origine

Il Domaine Lavantureux è un'azienda familiare stabilita a Lignorelles da diverse generazioni. David e Arnaud portano avanti oggi la storia vitivinicola della famiglia. Le parcelle di Chablis sono situate nei comuni Lignorelles, Ligny le Chatel e Beine. Territori differenti per uno Chablis unico !

Con esposizione a sud, Beauroy esprime note esotiche e di frutta matura, per uno Chablis opulento.

Il vigneto Beauroy è situato tra i villaggi di Chablis et Beine. Questo premier cru è esposto a sud, caratteristica che gli conferisce grande potenza aromatica.

Vinificazione

Il vino è stato vinificato in tini di acciaio inox e in seguito il 50% è stato affinato per circa un anno in botti di rovere (di cui il 20% nuove).

Note di degustazione

Il naso è fine e sottile e sviluppa note di frutta matura. In bocca la frutta prende il sopravvento, per poi lasciare progressivamente spazio ad una bella struttura, che dà equilibrio al vino.

Questo vino può accompagnare perfettamente vitello e carni bianche, ma anche pesce caratterizzato da una certa grassezza (salmone, tonno...).