

**Classification :**



**Région :** Chablis

**Cépage :** Chardonnay



**Température de service :**  
8 à 12°C

**Durée de conservation :**  
de 5 à 15 ans

## Chablis Vieilles Vignes

*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 !

Lo Chablis Vieilles Vignes proviene da 3 parcelle di più di 50 anni, che rivelano il privilegio dell'età: raffinatezza e carattere.

### *Vinificazione*

Le 3 parcelle che costituiscono questo Chablis Vieilles Vignes si trovano tutte a Lignorelles. Le vigne sono allevate a doppio guyot. La resa è naturalmente abbastanza scarsa, per questo i vini hanno sempre una grande ricchezza aromatica. L'affinamento dura in media 1 anno: 60% in acciaio, per conservare l'intensità degli aromi, e 40% in legno di 3-4 anni. L'assemblaggio permette di trovare l'equilibrio tra la ricchezza naturale e la mineralità del vino.

### *Note di degustazione*

Il naso sviluppa sentori di frutta matura, dovuti alla concentrazione degli acini raccolti. La bocca ingloba questi aromi, che poi lasciano spazio ad un finale minerale e prolungato.

Questo vino accompagna perfettamente aragosta e crostacei in genere o pesci in salsa. Molto piacevole anche se accompagnato a carne alla griglia o arrostiti di diverso genere.