

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.