

Domaine
LAVANTUREUX
FRÈRES



“Petit Chablis” (blanco)

Le Chablisien-Chardonnay



Calificación Village

Región Le Chablisien

Varietal Chardonnay

Origen

El Domain Lavantureux es una finca familiar ubicada en Lignorelles desde hace muchas generaciones. David y Arnaud perpetúan hoy día esta tradición familiar con Lavantureux Frères. Las parcelas de Petit Chablis situadas en Lignorelles, se benefician de sus suelos y de una exposición ideal, están todas en las laderas.

Vinificación

Las cepas tienen entre 25 y 30 años, podadas en guyot doble. La finca explota 5 Ha. de Petit Chablis en las que se controlan los rendimientos. La termorregulación permite efectuar las fermentaciones a baja temperatura para desarrollar mejor todos los aromas. La crianza es al 100% en cubas inox para una mejor conservación del frescor y del afrutado del vino (en torno a 10 meses). El vino se embotella en la propiedad.

Degustación

De color amarillo brillante.

De nariz fina y muy afrutada, evocando frutas blancas y cítricos.

En boca es suave y sorprende por su frescor con notas a futa y una ligera vivacidad que alarga los aromas.

Maridaje

Este vino se degusta en el aperitivo, y en entradas con ostras y otros mariscos o con quesos de cabra.

Temperatura de servicio: 10º-12º C

Tiempo de conservación: 5 años

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lallierdirectbodega](https://www.facebook.com/lallierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)