

Domaine
LAVANTUREUX
FRÈRES

“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 Chablis están situadas en los municipios de Lignorelles, Ligny le Chatel y Beine. Diferentes terruños para obtener un Chablis único!

Vinificación

Las cepas tienen entre 25 y 30 años, podadas en guyot doble. La finca explota 13 Ha. de Chablis en las que se controla 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 la mineralidad del vino (en torno a 10-12 meses). Su crianza sobre lías es de 6 meses. El vino se embotella en la propiedad.

Degustación

En nariz este Chablis se expresa plenamente, con un frescor delicadamente sostenido por atractivos aromas florales.

En boca, un buqué refinado sobre notas a cítricos antes de encontrar las notas a flores blancas y a fruta. Fresco, suave y preciso, marcado por una intensidad mineral que ofrece una buena persistencia en boca.

Maridaje

Este vino se puede degustar con mariscos, pescados, carnes blancas o con quesos curados.

Temperatura de servicio: 10º-12º C

Tiempo de conservación: 5 años

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

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