



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Chablis 1er Cru-16 Lavantureux

PRODUCENT:	Domaine Roland Lavantureux	DRUVA:	Chardonnay
HEMSIDA:	chablis-lavantureux.fr	ALKOHOL:	13 %
OMRÅDE:	AOC Chablis, Frankrike	SOCKER:	1.4 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	3.4 g
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Intensiva aromer av citrusfrukt och vita blommor.
SMAK:	Ett rikt vin med en tydlig men balanserad syra. Mogen frukt med inslag av honung. Lång eftersmak. En ikonisk premier cru.
VINIFIERING:	Odlingarna för Fourchaume ligger huvudsakligen i Maligny på väg till Chablis. Läget är syd/sydostligt vilket garanterar optimalt solläge.
LAGRING:	50 % av musten lagras på ekfat, 2-5 år gamla fat, och 50 % på tank. Generellt är blenden 50/50.

OM PRODUCENTEN

Domaine Lavantureux etablerades under första halvan av 1900-talet och är nu inne på fjärde generationens vinmakare. Roland Lavantureux tog tillsammans med sin fru över gården 1979 och idag sköter deras två söner domänen.

Arnaud tar hand om vingård och vinifikation och brodern David sköter försäljning, kommunikation och marknadsföring. Totalt har vingården nu vuxit till att omfatta 20 hektar.