



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Chablis AC -18 Lavantureux

PRODUCENT:	Domaine Roland Lavantureux	DRUVA:	Chardonnay
HEMSIDA:	www.chablis-lavantureux.fr	ALKOHOL:	12,5 %
OMRÅDE:	Chablis AC, Bourgogne, Frankrike	SOCKER:	<1 g/l
JORDBRUK:	Sustainable, ej certifierad	SYRA:	6,6 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Aromatisk av vita blommor och mineral.
SMAK:	Fylligt och friskt vin med smak av citrus och mineralitet, långt och elegant.
VINIFIERING:	Musten jästes kallt och vinet lagrades på jästfällning i 6 månader.
LAGRING:	80 % på ståltank och 20 % på gamla ekfat under 10 månader.

OM PRODUCENTEN

Domaine Roland 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 vingårdar och vinifiering och brodern David sköter försäljning, kommunikation och marknadsföring. Totalt har vingården nu vuxit till att omfatta 20 hektar. Odlingsmarkerna med druvor för detta vin ligger strax utanför staden Chablis med syd/sydostligt läge vilket garanterar optimalt solläge.

