

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" blanc 2016



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2016

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Montée de Tonnerre

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

17/20 RVF. Un des premiers crus les plus réputés de Chablis... La patte Samuel Billaud en plus !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BILLAUD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018), 17/20 : *Très intense, Montée de Tonnerre offre une définition millimétrée et tranchante : des notes de chlorophylle et de sel en finale viennent titiller les papilles.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20. *Gouté avant mise. Droit, salin, pas encore équilibré dans son toucher en bouche, notre échantillon était chargé en gaz, on le reverra en bouteille. Note provisoire. Fourchette d'apogée : 2018-2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 91/100. *The 2016 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre is showing very well, offering up a classy bouquet of lemon oil, iodine and oystershell that's framed by light reduction. On the palate, it's full-bodied, rich and textural—it was cropped at 25 hectoliters per hectare—but remains tense and tangy through the finish. Billaud notes that it was bottled earlier than usual to capture more freshness..* **Drink date 2018-2028.**

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Le Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre est situé sur la rive droite du vignoble de Chablis. Sol composé de marnes kimméridgiennes argilo-calcaires. Exposition Sud-Est, parallèle à la colline des Grands Crus de Chablis.

Age des vignes : 25 à 35 ans.

Rendement : 45 hl/ha

Vini?cation : Pressurage pneumatique - Débourage à froid. Les Fermentations Alcooliques et Malo-Lactiques sont réalisées à 75 % en cuves inox thermorégulées et 25 % en demi-muids de 600 Litres. Elevage sur lies fines.

Cépage : 100% chardonnay