

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" blanc 2017



Prix du produit :

210,00 €

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: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

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 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019), 17,5/20 : *Belle complexité et droiture de sève dans Montée de Tonnerre, ponctué de petits amers savoureux en finale. Son allonge revigorante lui apporte une harmonie racée.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Plus marqué par le fût que d'autres millésimes à cause des petits rendements causés par le gel, ça renforce sa gourmandise jeune sans rien ôter de son potentiel de garde, belle minéralité sous-jacente. Les connaisseurs sauront*

la garder en cave. Fourchette d'apogée : 2022-2037. Accords mets vins : fruits de mer, crustacées, poulet rôti, nages de poissons et coquillages, pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mer.

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 92/100. *The 2017 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre is also performing well, though it doesn't attain quite the heights I thought it might a year ago. A youthfully reserved bouquet of white flowers, citrus oil and honeycomb precedes a medium to full-bodied, satiny and enveloping palate that's nicely concentrated, concluding with a chalky finish but without the electric energy one looks for in a top vintage. **Drink date 2020-2033.***

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

Vinification : 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

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. Un des premiers crus les plus réputés de Chablis... La patte Samuel Billaud en plus, dans un superbe millésime de belle garde.