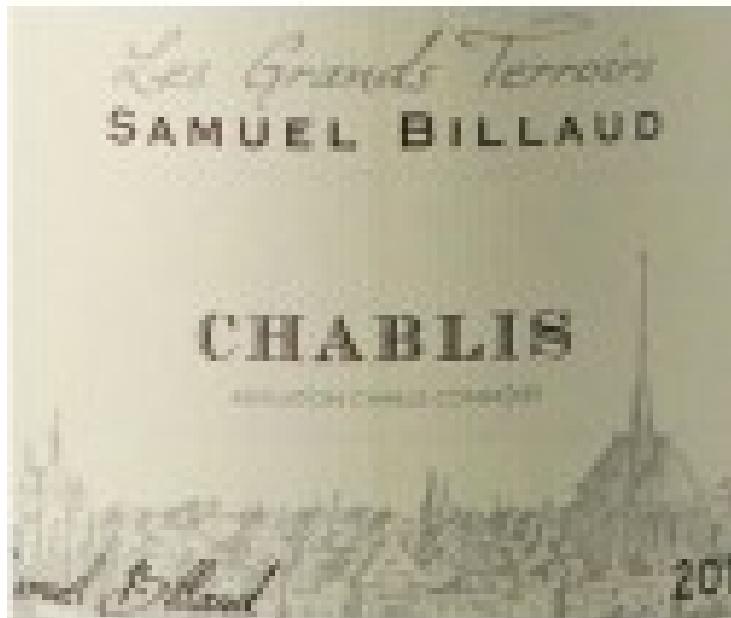


# Domaine Samuel Billaud Chablis "grands terroirs" blanc sec 2018



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2018

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grands Terroirs

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12,5

## Description brève du produit :

Un vin riche et d'une grande finesse grâce au talent incontestable et incontesté de Samuel Billaud, enfin chez lui. Superbe millésime 2018 en Bourgogne !

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis 2018

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley - juillet 2020) : 90/100. *Aromas of citrus zest,*

*pear, white flowers, crisp green apple and oyster shell introduce the 2018 Chablis Villages, a medium to full-bodied, satiny and seamless wine that's elegantly textural and incisive, with racy acids and a layered core of fruit. This is a terrific example of the appellation and well worth seeking out. Drink date 2020-2035.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Ce Chablis provient de parcelles situées sur les deux rives du village de Chablis. Une partie de la cuvée est composée d'une parcelle située sur le lieu-dit Les Pargues, terroir très minéral et incisif.

L'autre partie est constituée d'une parcelle située sur le lieu-dit Les Cartes, terroir face au Premier Cru Les Vaillons. Ce terroir est très riche d'*ostrea virgula*, avec un sol blanc et caillouteux.

**Age des vignes :** 35 à 50 ans

**Rendement :** 45 hl/ha

**Vinification :** Pressurage pneumatique - Débourbage à froid - Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées - Fermentation Malo-lactique - Elevage sur lies fines

**Cépage :** 100% chardonnay