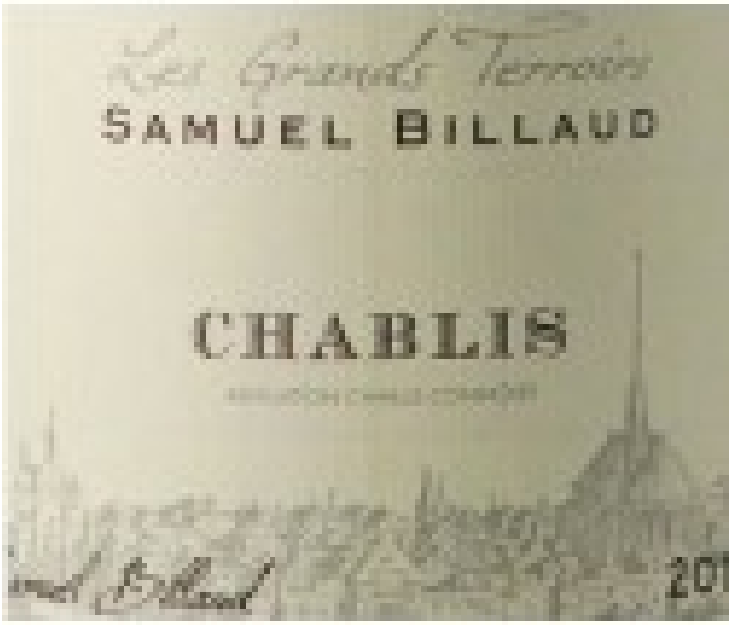
Domaine Samuel Billaud Chablis "grands terroirs" blanc sec 2018 MAGNUM



Prix du produit :

147,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)
Millésime: 2018
Appellation: Chablis
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 150cl
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 2018MAGNUM

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