

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Les Fourneaux" blanc 2018



Prix du produit :

258,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2018

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Fourneaux

RVF: 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un Chablis très solaire, pour un équilibre parfait avec la minéralité du terroir chablisien.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru Les Fourneaux 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (novembre 2020) : **92/100**. *Caressant, les Fourneaux de déploie avec agilité en bouche, très marqué par ses saveurs calcaires d'une envergure saline.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Ce Chablis Premier Cru Les Fourneaux est situé sur la rive droite du vignoble de Chablis. Le Climat "Les Fourneaux" est exposé "sud, sud-est" sur un coteau très solaire. C'est un terroir qui exprime toujours une grande maturité.

Vignes : Les vignes sont âgées de 35 à 50 ans, elles ont été greffées sur des porte-greffes 41B et 161-49C. Ces vignes sont conduites en mode biologique afin de respecter le terroir, la typicité et l'environnement.

En année normale, le rendement est de 50 hectolitres par hectare, environ 5000 bouteilles

Vinification : Débourbage à froid - Fermentation Alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation Malo-lactique.

Cépage : 100% chardonnay