

# 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 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