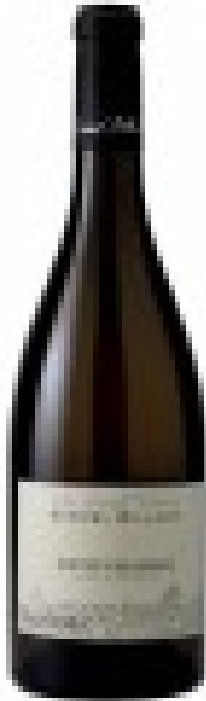


Domaine Samuel Billaud Petit Chablis "Sur les Clos" blanc sec 2019



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2019

Appellation: Petit Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sur les Clos

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

L'entrée de gamme de Samuel Billaud vaut déjà le détour, grâce à un très beau millésime. A déguster jeune, sur ses discrets et élégants arômes d'agrumes.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Petit Chablis "Sur les Clos" 2019 du domaine Samuel Billaud :

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 88/100. *Billaud's 2019 Petit Chablis mingles notions of lemon oil and beeswax with hints of white flowers and iodine. Medium*

*to full-bodied, satiny and precise, with tangy acids and chalky grip, it's once again an outperforming cuvée. **Drink date 2021-2030.***

Having parted ways with Domaine Billaud Simon, Samuel Billaud established his own state-of-the-art winery in central Chablis several years ago, and he has rapidly emerged as one of the town's best half-dozen producers. Working with four hectares of organically farmed estate vineyards, supplemented by purchased grapes, manual harvesting of ripe but bright fruit is the rule here, followed by fermentation at 16 to 20 degrees Celsius in tank and inconspicuous wood, and maturation for 15 to 18 months on the lees for the premiers crus and grand cru bottlings. The 2019 vintage has turned out brilliantly at this address, and everything reviewed here comes warmly recommended.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Le Chablis Grand Cru Les Clos est situé sur la rive droite du vignoble de Chablis. Terroir de grand cru possédant une grande minéralité. Ce climat produit des vins tendus, fermes, longilignes, associant finesse, pureté et structure.

Vignes : Situées sur le plateau juste au dessus du climat "Les Clos", Grand Cru de Chablis.

Cépage : 100% chardonnay

Exposition : Plein sud.

Age des vignes : 30 à 35 ans.

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : Pressurage pneumatique - Débourage à froid - Les Fermentations Alcooliques et Malo-Lactiques sont réalisées à 100 % en fût de 450 litres avec bâtonnage durant les deux fermentations - élevage sur lies fines.