

Domaine Samuel Billaud Chablis "grands terroirs" blanc sec 2020



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2020

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grands Terroirs

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un vin riche et d'une grande finesse grâce au talent incontestable et incontesté de Samuel Billaud, enfin chez lui.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BILLAUD

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Commentaires sur ce Domaine Samuel Billaud Chablis 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022). 91/100. Savoureux, sapide et droit, le simple chablis se présente harmonieux, très accessible et nuancé. Nerveux, assez ferme mais plein d'éclat et d'énergie.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2022) : 90/100. *The 2020 Chablis Village is a fine effort, delivering aromas of fresh bread, citrus zest, confit lemon, blanched almonds and dried white flowers. Medium to full-bodied, racy and satiny, with lively acids and a long, mineral finish, it's bottled under Diam. Drink date 2023-2040.*

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