

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Les Fourneaux" blanc 2020



Prix du produit :

306,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)
Millésime: 2020
Appellation: Chablis 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Fourneaux
RVF: 92/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

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 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2022). 92/100. *Les Fourneaux équilibre un caractère assez solaire par une sensation tactile crayeuse qui ramène la fraîcheur.*

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