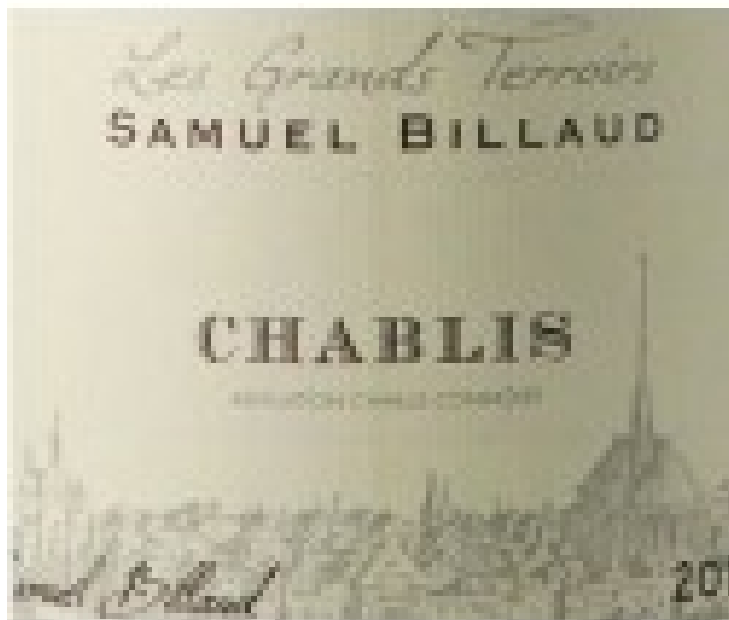


Domaine Samuel Billaud Chablis "grands terroirs" blanc sec 2017



Prix du produit :

20,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2017

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019).15,5/20. *Un fruit mûr, juteux et ciselé s'exprime avec énergie dans le Chablis.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019). 15,5/20. *Plus floral au nez, plus fruité en bouche, un chablis complet, charnu et avec une belle acidité; nerveux et élancé, il finit sur de beaux amers d'écorce d'orange. Fourchette d'apogée 2018-2027.*

Accords mets et vins : canapés et petits fours, nages de poissons et coquillages, crustacés, fruits de mer, légumes crus.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 90/100. *Aromas of citrus blossom,*

fresh peach and green apple introduce the 2017 Chablis Les Grandes Terroirs, a medium to full-bodied, satiny and layered wine that's fleshy, fragrant and floral, with a lively but open-knit profile. Simon tells me that the usual blend of Les Parges, Chapelot and Les Cartes contains less Chapelot than usual due to the year's frosts.. **Drink date 2020-2030.**

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2018) : 88/100. *The 2017 Chablis Villages is a success, exhibiting attractive aromas of lemon oil, yellow orchard fruit and pastry cream. On the palate, it's medium-bodied, with good depth and chewy concentration, underpinned by succulent acids.* **Drink date 2018-2028.**

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

Degré d'alcool : 13%

Description brève du produit :

15,5/20 B+D et RVF. Un vin riche grâce au solaire millésime 2017, et d'une grande finesse grâce au talent incontestable et incontesté de Samuel Billaud, enfin chez lui ! **90/100** Kelley/Parker.