

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" blanc 2018



Prix du produit :

69,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2018

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl



Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Montée de Tonnerre

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. *Les 2018 sont parfaitement réussis, avec des expressions de terroir très distinctes. Plus réservé, Montée de Tonnerre tient son rang : complexe et très équilibré, il se fait lancinant et monte en intensité vers une finale explosive et revigorante.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - juillet 2020) : 92/100. *The 2018 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre offers up aromas of crisp orchard fruit, honeycomb, pear and dried white flowers, followed by a medium to full-bodied, bright and incisive palate with a delicately textural attack and a tightly wound core. Still youthfully reserved, this vibrant wine will reward a little bottle age. Drink date 2022-2038.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Le Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre est situé sur la rive droite du vignoble de Chablis. Sol composé de marnes kimméridgiennes argilo-calcaires. Exposition Sud-Est, parallèle à la colline des Grands Crus de Chablis.

Age des vignes : 25 à 35 ans.

Rendement : 45 hl/ha

Vinification : Pressurage pneumatique - Débourage à froid. Les Fermentations Alcooliques et Malo-Lactiques sont réalisées à 75 % en cuves inox thermorégulées et 25 % en demi-muids de 600 Litres. Elevage sur lies fines.

Cépage : 100% chardonnay

Description brève du produit :

94/100 RVF. Un des premiers crus les plus réputés de Chablis... La patte Samuel Billaud en plus, dans un superbe millésime de belle garde.