

# Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" blanc 2020



Prix du produit :

**69,00 €**

**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: Montée de Tonnerre

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 93+/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 2020

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : **94/100**. Avec son nez de zest d'agrumes, Montée de Tonnerre est salin et réservé, très précis et persistant : il gagne chaque année en intensité.

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, juillet 2022) : **93+/100**. The 2020 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre is another notable success for Samuel Billaud this year. Unwinding in the glass with aromas of white flowers, citrus oil, white currants, freshly baked bread and beeswax, it's medium to full-bodied, ample and satiny, with a layered mid-palate underpinned by racy acids, concluding with a long, saline finish. **Drink date 2025-2045.**

---

**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.