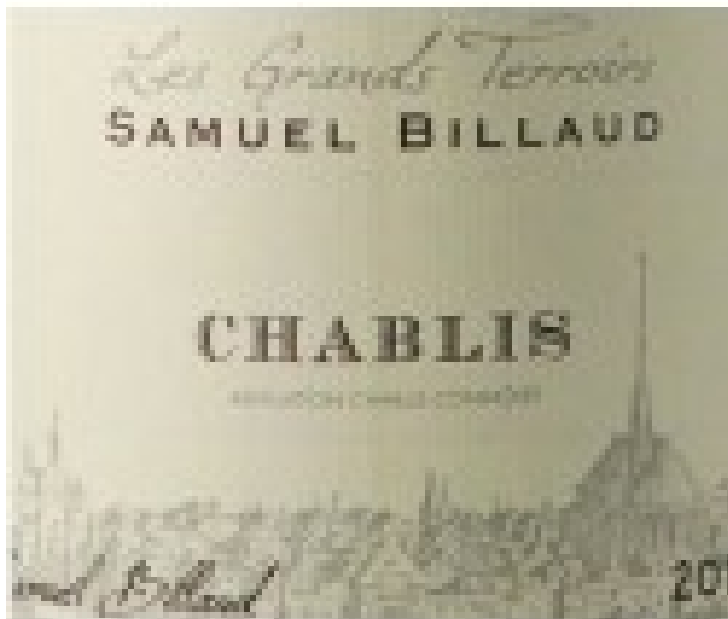


# Domaine Samuel Billaud Chablis 2014



Prix du produit :

**120,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2014

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 90/100

Guide Hachette: \*\* (remarquable)

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE SAMUEL BILLAUD

Commentaires sur ce Chablis 2014 du domaine Samuel Billaud :

**Robert Parker's Wine Advocate** - Neal Martin (aout 2016) : 90/100. *The 2014 Chablis Villages is the same blend as the 2013 except it includes additional parcels belonging to Samuel Billaud. It has an austere, backward nose that is very well defined, a strict and laconic bouquet that draws you in. The palate is very precise and bounding with energy, not complex but with very satisfying weight in the mouth. This has good potential, more so than the 2013.*

**Guide Hachette des vins 2017** : 2 étoiles (vin remarquable). *Un travail d'orfèvre pour ce chablis vinifié et élevé dans des cuves de petit volume et des fûts. Le nez conjugue une intense vivacité citronnée et des senteurs plus douces de vanille et de fruits jaunes. La bouche se révèle des plus gourmandes et équilibrées, une rondeur suave épousant la minéralité du terroir. Un vin d'une grande finesse que l'on appréciera aussi bien jeune que patiné pour la garde. Apogée : 2017-2021.*

---

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Ce Chablis 2014 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'ostréa virgula, avec un sol blanc et caillouteux.

**Age des vignes :** 35 à 50 ans

**Rendement :** 45 hl/ha

**Vinification :** Pressurage pneumatique - Débourage 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 :**

**2 étoiles** au Guide Hachette 2017 : *Un vin d'une grande finesse que l'on appréciera aussi bien jeune que patiné par la garde.*