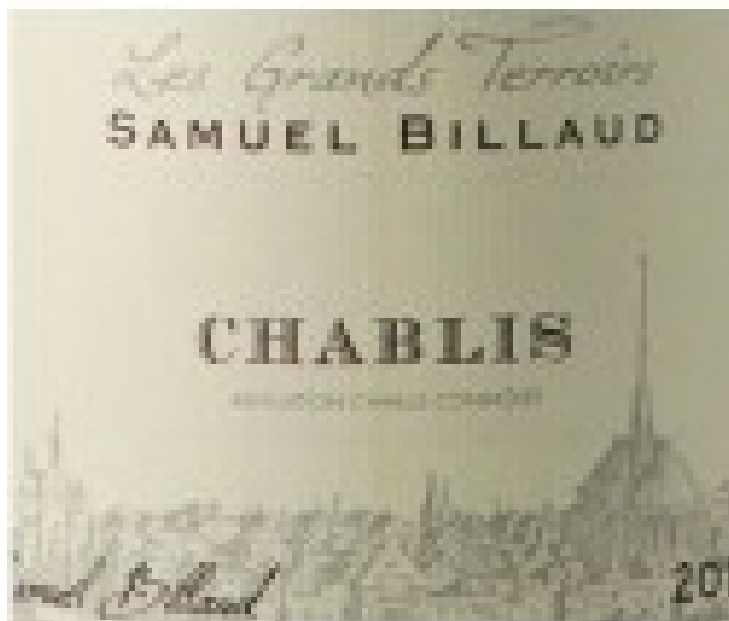


# Domaine Samuel Billaud Chablis 2015



Prix du produit :

**126,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2015

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 86/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis 2015 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017), 15,5/20 : *Précision et fraîcheur remarquable dans le Chablis 2015 : douceur de texture, grain salin, allonge épicée, c'est déjà un régal.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, août 2017) : 86/100. *The 2015 Chablis Villages has a delightful bouquet with orange blossom and quince aromas, harnessing the fruité of the warm growing season. The palate is well balanced with a soft opening and a little peaches and cream. Approachable, if just lacking the precision of the inchoate 2016 Chablis at the moment. Drink date 2017-2022.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

---

Ce Chablis 2015 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 - 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** :

**15,5/20 RVF.** Un vin riche grâce au solaire millésime 2015, et d'une grande finesse grâce au talent incontestable et incontesté de Samuel Billaud, enfin chez lui !