Chablis 1 er Cru 2018 Mont Milieu BILLAUD SIMON 75 CL

Au nez se dégagent des arômes d'agrumes bien mûrs, de fleur blanches. La bouche est ample,avec une belle minéralité, d'une grande longueur et du gras

Référence : 430709

Prix : 39.95 €

Descriptif :

Chablis 1 er 2018 Cru Mont Milieu BILLAUD SIMON 75 CL

Le domaine BILLAUD SIMON bicenteanire, fait parti des Grandes Maison de Renom dans le Chablisien, présent sur les Grandes Tables du Monde entier. Ces vins sont très peu commercialisés en France et contingentés. Ce domaine Familial dispose de 17 ha avec beaucoup de vieilles vignes(50 ans en moyenne) situées sur un rayon de 2 kilomètres, en rive gauche et en rive droite du Serein, au cœur de l'appellation historique.L'Exploitation possède aujourd'hui quatre Grands Crus : Les Clos, Vaudésir, Les Preuses et Les Blanchots et quatre Premiers Crus : Montée de Tonnerre, Fourchaume, Mont de Milieu et Les Vaillons. Il produit également du Petit Chablis et du Chablis, dont la cuvée « Tête d'Or . La vigne est suivie et travaillée en lutte raisonnée, dans le plus grand respect de l'environnement et des traditions.Les vendanges sont souvent tardives avec une belle maturité pour de produire des Chablis d'excellence de garde .L acuvée Tête d'or est depuis une dizaine d'année provient d'une sélection parcellaire en village à proximité des 1 ers et Grands Crus.

cette parcelle de 2 h77 est située sur une colline qui fut au Moyen Age une frontière entre le Village de Chablis et celui de Fleys

notes de dégustation:

Au nez se dégagent des arômes d'agrumes bien mûrs, de fleur blanches. La bouche est ample,avec une belle minéralité, d'une grande longueur et du gras plus prononcé avec toujours une finale précise .

cépage : 100% chardonnay, sur sols argilo-calcaire du type kimméridgien, élevage en cuves es inox durant 14 à 16 mois suivant le millésime, puis parfois connaît un passage en fûts de chêne français. Le vin est ensuite soutiré deux fois puis mis en bouteille à la fin de l'automne.

accords: fromage de tête à l'ancienne,terrine de cuisses de grenouilles,coquilles saint jacques à la Normande,côte de veau à la dijonaise, andouillette au Chablis

T°S: 12°C

G: 2026

Lien vers la fiche du produit