Chablis 1 er cru 2018 Montée de Tonnerre BILLAUD SIMON 75 CL

Reconnu comme pour être l' un des plus beaux premiers crus, le nez est d'une belle intensité, sur la minéralité et les épices. La bouche est complexe,

Référence : 430710

Prix : 44.60 €

Descriptif :

Chablis 1 er cru 2018 Montée de Tonnerre 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 .La cuvée 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 cuvée est issue d'un climat situéà mi pente pour rejoindre Tonnerre.

notes de dégustation :

Reconnu comme pour être l' un des plus beaux premiers crus, le nez est d'une belle intensité, sur la minéralité et les épices. La bouche est complexe, avec une grande profondeur , sur le côté pierreux, salin, avec un fruité riche sur la pêche, fruits exotiques, avec une grande longueur.

cépage : 100 % chardonnay,fermentation cuve, élevage sur lies, et barrique.

accords: poissons et crustacés en sauce,langouste à l'armoricaine, blanquette de veau, potage d'asperges,salade de fruits exotiques,

T°S : 10 - 12°C

G: 2026

Lien vers la fiche du produit