

Chablis Premier Cru, Vaillons, Vieilles Vignes, 2017, Samuel Billaud

Contact

Samuel Billaud
8 Boulevard du Dr Tacussel
89800 Chablis
Samuel.billaud@orange.fr
samuel-billaud.com
Tél : +33 (0)3 86 31 06 75

Agent
ab2vin

En 2010, Samuel Billaud, après 20 ans passés au domaine familial, crée sa propre maison de négociant-vinificateur. Il propose alors un éventail de sélections parcellaires. La vinification est réalisée en petites cuves inox thermorégulées et en fûts de 450 à 600 litres. Depuis le millésime 2014, Samuel a repris des parcelles du domaine familial dans les appellations Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru des Climats Séchet, Mont de Milieu, Montée de Tonnerre et Chablis Grand Cru Vaudésir et Les Clos.

Sol : Kimméridgien.

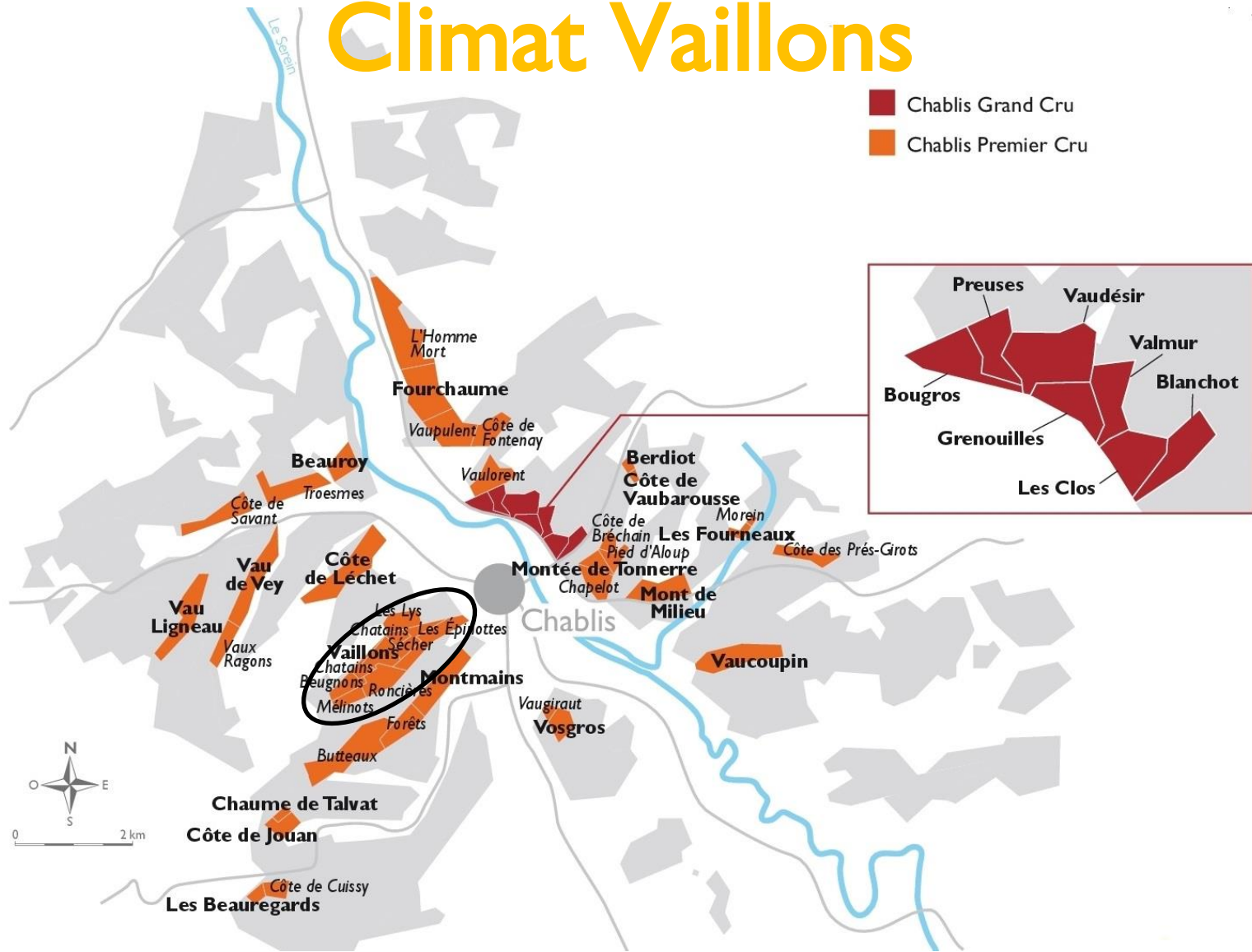
Viticulture : durable, vignes âgées de plus de 60 ans, exposition sud-ouest. Rendement : 35hL/ha. Climat Vaillons au sens strict.

Vinification et élevage : fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées. Élevage sur lies fines.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Climat Vaillons



CHABLIS

