



# Chablis 1 Cru Montee de Tonnerre - 2023 - 75 cl

Samuel Billaud · Frankrijk · Bourgogne · AOC Chablis Premier Cru

Fris & mineraal

*1er Cru Montée de Tonnerre op kimmeridgien mergel, parallel aan de grand crus.*

## Proeven

| NEUS  | SMAAK                                      | AFDRONK                |
|---|--|------------------------|
| Frisse neus van citrus en witte bloemen, met een minerale, zilte toets. | Mineraal en fris, met spanning en finesse. | Frisse, zilte afdronk. |

Aanbevolen bij: Vis Luxe visgerechten Geitenkaas

## Wijndetails

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| JAAR              | 2023                       |
| WIJNHUIS          | Samuel Billaud             |
| LAND              | Frankrijk                  |
| STREEK            | Bourgogne                  |
| APPELLATIE        | AOC Chablis Premier Cru    |
| DRUIVENSOORT      | Chardonnay                 |
| KLEUR             | Wit                        |
| INHOUD            | 75 cl                      |
| SCHENKTEMPERATUUR | 10–12°C                    |
| BEWAARPOTENTIEEL  | 4–8 jaar                   |
| SLUITING FLES     | Kurk                       |
| KARAKTER          | Fris, Elegant, Verfrissend |



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

CERTIFICERING

Duurzaam

## Stijl & vinificatie

100% Chardonnay (Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre) van de rechteroever, parallel aan de heuvel van de grand crus, op kimmeridgien klei-kalkmergel. Gisting en rijping op de fijne lies, 75% op roestvrij staal en 25% op demi-muids van 600 liter.

## Verhaal van deze wijn

### Samuel Billaud Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre », jaargang 2023

Een 1er Cru van kimmeridgien mergel, gelegen parallel aan de heuvel van de grand crus.

## Herkomst en terroir

Montée de Tonnerre ligt op de rechteroever, zuidoost geëxposeerd en parallel aan de heuvel van de grand crus, op kimmeridgien klei-kalkmergel. De wijnstokken zijn 45 tot 60 jaar oud.

## Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Chardonnay
- **Vinificatie:** pneumatische persing, koude débouillage, malolactische gisting
- **Rijping:** op de fijne lies, 75% op roestvrij staal en 25% op demi-muids van 600 liter

## Aanbevolen bij

Mooi bij vis, fijne visgerechten en geitenkaas. Schenken op 10 tot 12 graden.

*Jaargang 2023 toont zich genereus en fris, met levendige zuren.*

## Over Samuel Billaud

Samuel Billaud toont Chablis op hoog niveau: Chardonnay met kalk, spanning, citrus, vuursteen en Grand Cru-lengte.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco