



Chablis 1 Cru Sechet - 2023 - 75 cl

Samuel Billaud · Frankrijk · Bourgogne · AOC Chablis Premier Cru

Fris & mineraal

Intens minerale 1er Cru Séchet van zeventig jaar oude wijnstokken, fijn en energiek.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Luchtige, florale en maritieme neus: linde, vers brood, oesterschelp, krijt, zeezout, citroen en pompoelmoes, met een rokerige vuursteentoets en Nashi-peer.	Sappig en strak, met een fijne, dichte textuur en een indruk van kracht. Frank fruit van wit fruit en perzik, met een ziltige, marine intensiteit.	Bijzonder intense, zilte afdrank.

Aanbevolen bij: Luxe visgerechten Vis Visgerechten

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	5–12 jaar
SLUITING FLES	Kurk



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

KARAKTER	Fris, Elegant, Karaktervol
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

100% Chardonnay (Chablis 1er Cru Séchet) van de linkeroever, van ruim zeventig jaar oude wijnstokken op een kalkrijke, fossielrijke kimmeridgien-ader. Gisting en achttien maanden rijping op de fijne lies, uitsluitend op roestvrij staal, voor maximale spanning en finesse.

Verhaal van deze wijn

Samuel Billaud Chablis 1er Cru « Séchet » Vieilles Vignes, jaargang 2023

Een intens minerale 1er Cru van meer dan zeventig jaar oude wijnstokken: fijn, energiek en van een hoogstaand evenwicht.

Herkomst en terroir

Séchet ligt op de linkeroever van Chablis, op een bijzonder kalkrijke, fossielrijke kimmeridgien-ader met zuidoostelijke ligging. De wijnstokken, geplant door de grootouders, zijn ruim zeventig jaar oud.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Chardonnay
- **Vinificatie:** pneumatische persing, koude débouillage, gisting op roestvrij staal, malolactische gisting
- **Rijping:** achttien maanden op de fijne lies, uitsluitend op roestvrij staal, voor maximale spanning en finesse

Aanbevolen bij

Mooi bij een carpaccio van sint-jakobsschelpen of tartaar van dorade, en later bij een sole meunière of zeebaars in zoutkorst. Schenken op 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