



Chablis 1 Cru Mont de Milieu - 2023 - 75 cl

Samuel Billaud · Frankrijk · Bourgogne · AOC Chablis Premier Cru

Fris & mineraal

Complexe 1er Cru Mont de Milieu met grote minerale spanning, rijpheid en structuur.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Neus van citrus en wit fruit, met een uitgesproken minerale toets.	Complex, met een grote minerale spanning die rijpheid en structuur verenigt.	Lange, minerale afdrank.

Aanbevolen bij: Vis 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, Gestructureerd, Elegant



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

CERTIFICERING

Duurzaam

Stijl & vinificatie

100% Chardonnay (Chablis 1er Cru Mont de Milieu) van de rechteroever, zuidoost geëxposeerd, op kimmeridgien klei-kalk. Gisting en rijping op de fijne lies, 80% op roestvrij staal en 20% op demi-muids van 600 liter, achttien maanden.

Verhaal van deze wijn

Samuel Billaud Chablis 1er Cru « Mont de Milieu », jaargang 2023

Een complexe 1er Cru met een grote minerale spanning die rijpheid en structuur verenigt.

Herkomst en terroir

Het climat Mont de Milieu ligt op de rechteroever, zuidoost geëxposeerd, op kimmeridgien klei-kalk. De wijnstokken zijn 35 tot 85 jaar oud.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Chardonnay
- **Vinificatie:** pneumatische persing, koude débouillage, malolactische gisting
- **Rijping:** achttien maanden op de fijne lies, 80% op roestvrij staal en 20% op demi-muids van 600 liter

Aanbevolen bij

Mooi bij vis en visgerechten en bij 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