



Chablis 1 Cru Les Fourneaux - 2023 - 75 cl

Samuel Billaud · Frankrijk · Bourgogne · AOC Chablis Premier Cru

Fris & mineraal

1er Cru Les Fourneaux van een krijthelling: rijpheid en frisheid in balans.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Frisse neus van citrus en wit fruit, met een minerale toets.	Rijp en fris tegelijk, met een mooie minerale frisheid.	Frisse, 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	3–6 jaar
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Fris, Elegant, Verfrissend



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

CERTIFICERING

Duurzaam

Stijl & vinificatie

100% Chardonnay (Chablis 1er Cru Les Fourneaux) van de rechteroever, op een krijtachtige helling. Biologisch geteeld. Gisting op roestvrij staal en rijping op de fijne lies. Een wijn die rijpheid en frisheid verenigt.

Verhaal van deze wijn

Samuel Billaud Chablis 1er Cru « Les Fourneaux », jaargang 2023

Een 1er Cru van een krijthelling die rijpheid en frisheid in evenwicht houdt.

Herkomst en terroir

Les Fourneaux ligt op de rechteroever, op een krijtachtige zuid- tot zuidoosthelling. De biologisch geteelde wijnstokken zijn 45 jaar oud.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Chardonnay
- **Vinificatie:** koude débouillage, gisting op roestvrij staal, malolactische gisting
- **Rijping:** op de fijne lies

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