



Billaud Chablis 1er Cru Fourneaux 2019

SAMUEL BILLAUD, CHABLIS, RANSKA



Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	13,00 %
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, nuorekkaan kellertävä väri. Tuoksu on puhdas, raikas, elegantti, hedelmäinen; persikkaa, omenaa, piikiveä. Maku on kuiva, raikas, mineraalisen jäntevä, puhdas, mehevä ja pitkä. Vegaaninen viini.
Ruokasuositus	Äyriäisruuat, vaalea- ja punalihaiset kalat, osterit.
Viinialue	Rypäleet on kerätty keskimäärin 45-vuotiaista köynnöksistä, joita on viljelty luomuviljelyn periaatteita noudattaen.
Lehdistö	Allen Meadows 90-92/100p: <i>Moderate reduction and sulfur make for a very difficult nose though the underlying fruit does seem ripe. By contrast there is lovely purity to the impressively rich and caressing medium weight flavors that possess the good complexity and fine length on the well-balanced finale.</i>
Pullokokoko	75 cl
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Alkoholikäyminen on tapahtunut kokonaan terästankeissa viilhiivojen avulla. Fourneauxin tarha sijaitsee Chablis'n kylän kaakkoispuolella. Les Fourneaux sijaitsee saman kukkulan rinteillä kuin Mont de Milieu ja Montée de Tonnerre. Tarha viettää etelään.

Samuel Billaud

CHABLIS, RANSKA

Samuel Billaud toimi viinintekijänä Domaine Billaud-Simonilla lähes kaksikymmentä vuotta, kunnes ajautui erimielisyyksiin setänsä Bernardin kanssa ja päätti vuonna 2009 aloittaa oman négociant-viinitalon. Vankan kokemuksen johdosta Samuelilla on paljon tietoa alueen parhaista kasvupaikoista ja viljelijöistä, joten hän pystyy hankkimaan hyvin laadukkaita rypäleitä viiniensä valmistukseen. Pääasiassa rypäleet tulevat 30-50-vuotiaista köynnöksistä ja luomuviljelty sato on aina etusijalla valintaa tehtäessä. Viininvalmistus tapahtuu lämpötilakontrolloiduissa terästankeissa ja osa viineistä kypsytetään 450-600 litran tammiastioissa. Käymisajat ovat usein hyvin pitkiä, sillä Samuel suosii alkuperäishiivoja. Talon vuosituotanto on noin 50 000 pulloa, josta 2/3 on talon perus-chablis'ta.