



Billaud Chablis 2022

SAMUEL BILLAUD, CHABLIS, RANSKA



Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,5 %
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, vaalean vihertävänkeltainen väri. Tuoksu on raikas, sitrusmaisen puhdas ja hienostunut. Maku on kuiva, raikas, mineraalisen jäntevä ja pitkä. Vegaaninen viini.
Ruokasuositus	Äyriäisruuat, osterit, vaalealihaiset kalat.
Viinialue	Rypäleet on kerätty kolmen eri palstan alueelta. Köynnösten ikä vaihtelee 25-60 vuoden välillä.
Lehdistö	89-91/100p Burghound.com: <i>Moderate reduction pushes the fruit to the background though it seems reasonably clear that it's ripe. On the palate the medium-weight flavors are also impressively intense with solid volume and density, all wrapped in a markedly dry, complex and sneaky long finish. This fine effort is definitely quite primary and will need at least a few years to unwind.</i>
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Alkoholikäyminen on tapahtunut kokonaan terästankeissa villihiivoilla.

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.