

BILLAUD SIMON CHABLIS 2021

1.510.021



CROMBÉ

APPELLATIE

Chablis AOP

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Chardonnay 100%

REGIO

Bourgogne

SUB-REGIO

Auxerrois

TYPE WIJN

Wit

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AROMASTIJL

-Gesloten neus, subtiel aromatisch, licht gistig en mineraal.-

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

10-12°C

SMAAKSTIJL

Verfijnd & Gelaagd

MONDGEVOEL

Aciditeit: 5/5

CRITIC SCORE

Decanter: 91/100

Jancis Robinson: 15,5+/20

VINIFICATIE

MATURATIE

Staal

TERROIR

KLIMAAT

continentaal

BODEM

kalk

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Billaud-Simon, ontstaan in 1815 te Chablis, is een van de historische domeinen van de AOC. Dit familiedomein veranderde in 2014 van eigenaar en ging over in de schoot van het Domaine Faiveley, dat zo zijn erfgoed uitbreidde, en is ondertussen al rijk aan 20 hectare van de mooiste terroirs van Chablis. Neem dat maar letterlijk overigens, we hebben het hier over vier grands crus; Les Clos, Les Preuses, Vaude?sir en Les Blanchots; vier Premier Crus: Monte?e de Tonnerre, Mont-de-Milieu, Fourchaume en Vaillons, evenals Chablis en Petit Chablis. Olivier Bailly werd in 2014 aangesteld als manager en verfijnde snel het beheer van de vignobles. Vanaf 2016 is de terugkeer van hoge kwaliteit duidelijk en dit adres is nu een van de absolute sure bets in Chablis.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk