

## DOMAINE ALEXANDRE — CHABLIS

|                            |                                       |
|----------------------------|---------------------------------------|
| Produit.....               | Vin blanc                             |
| Origine.....               | France, Bourgogne                     |
| Appellation d'origine..... | Chablis                               |
| Désignation.....           | Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) |
| Producteur.....            | Domaine Alexandre Guy & Olivier       |
| Cépage.....                | Chardonnay                            |
| Millésime.....             | 2021                                  |
| Degré d'alcool.....        | 12,5%                                 |
| Sucre résiduel.....        | 1,2 g/L                               |
| Format.....                | 750 mL                                |
| Contenant.....             | Verre coloré                          |
| Prix de Vente.....         | 24,90 \$                              |
| Code SAQ.....              | #13615160                             |

### Informations

Une exploitation familiale qui se transmet depuis 3 générations. Aujourd'hui, Olivier est à la tête d'une exploitation installée sur 13 hectares et répartie sur 4 communes : Beines, La Chapelle Vaupelteigne, Lignorelles et Villy.

Les vignes situées en plein cœur du chablisien sont travaillées avec le plus grand soin et les rendements restent volontairement maîtrisés afin de produire des vins de grande expression.

Potentiel de garde de 5 ans.

### Dégustation

D'une grande limpidité, le chablis est frais, léger et fruité. Un vin droit au nez vif, minéral et floral. Une finale saline complète une bouche fidèle au nez. Ses arômes et ses saveurs se développent rapidement, ce qui permet de le consommer après un an ou deux de bouteille.

