

DOMAINE ALEXANDRE — PETIT CHABLIS

<i>Produit</i>	Vin blanc
<i>Origine</i>	France, Bourgogne
<i>Appellation d'origine</i>	Petit chablis
<i>Désignation</i>	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
<i>Producteur</i>	Domaine Alexandre Guy & Olivier
<i>Cépage</i>	Chardonnay
<i>Millésime</i>	2017
<i>Degré d'alcool</i>	12,5%
<i>Sucre résiduel</i>	1,2 g/L
<i>Format</i>	750 mL
<i>Contenant</i>	Verre coloré
<i>Prix de Vente</i>	22,05 \$
<i>Code SAQ</i>	#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.

Dégustation

Au nez ce chablis s'ouvre sur des effluves de fleurs blanches soutenues par un fond brioché. La bouche est onctueuse, contrebalancée par une minéralité rafraichissante typiquement chablisienne, le tout accompagnant une belle ampleur.

Vin vif et léger, à boire jeune dans les 2 à 3 années suivant la récolte.

