BLANC · WHITE | PREMIUM

Chablis

Domaine Alexandre · Bourgogne · 2024



Appellation Area	Bourgogne Burgundy
Millésime Vintage	2024
Cépages Grapes	Chardonnay
Alcool Alcohol	12.5%
Élevage Ageing	En cuve d'acier émaillé, sur lies In enamelled steel tanks, on the lees
Garde Cellaring	5 ans 5 years
Service Serve at	10-12°
Labels Labels	AOP · HVE PDO · HVE

Dégustation Tasting notes

	FRANÇAIS	ENGLISH
Robe Colour	Or pâle, reflets verts	Pale gold, green tint
Nez Nose	Fruits du verger	Orchard fruits
Bouche Palate	Frais, expressif, fruit et minéralité	Fresh, expressive, fruit and minerals

En bref In short

FR

Se boit dès sa jeunesse, mais peut vieillir quelques années dans les bons millésimes.

EN

Drinks well young, but can age a few years in good vintages.

Accords mets et vins Food pairing

FR

Huîtres, fruits de mer, poisson grillé, sushis, fromage de chèvre.

EN

Oysters, seafood, grilled fish, sushi, goat's cheese.

Chablis

Vigne et vinification Vineyard & winemaking

Sol Soil	Argilo-calcaire du Portlandien, très caillouteux et pauvre	Portlandian clay-limestone, very stony and poor
Culture Farming	Haute Valeur Environnementale (HVE)	High Environmental Value (HVE)
Vendanges Harvest	Tardives	Late
Vinification Winemaking	Pressurage pneumatique lent, débourbage statique, fermentation en cuves d'acier émaillé	Slow pneumatic pressing, static settling, fermentation in enamelled steel tanks
Élevage Ageing	En cuve d'acier émaillé, sur lies	In enamelled steel tanks, on the lees
Mise en bouteille Bottling	Au domaine, l'été suivant la récolte	At the estate, the summer after the harvest

Le domaine The estate

FR

Domaine familial transmis depuis trois générations, dirigé par Olivier Alexandre : 13 ha à Beines, La Chapelle-Vaupelteigne, Lignorelles et Villy. Rendements maîtrisés, pressurage doux, fermentation en cuve et mise en bouteille au domaine, pour des Chablis frais, précis et minéraux.

EN

A family estate handed down over three generations and run by Olivier Alexandre: 13 ha in Beines, La Chapelle-Vaupelteigne, Lignorelles and Villy. Controlled yields, gentle pressing, tank fermentation and estate bottling make fresh, precise, mineral Chablis.