

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE BLANC DE BLANCS - MILLÉSIME 2011



Beskrivelse

En lækker sprød og frisk champagne med en god balance mellem frugtighed og mineralitet, fine bobler og lang smag. Noter af citrus, mandler og brioche.

Pairing

God som apéritif, til fisk og skaldyr, foie gras og ost

Producent

Yann Alexandre

By/Område

Courmas, Petite Montagne de Reims

Cru

1. Cru

Høstår

2011

Druer

100% Chardonnay

Dosage

Brut 7g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke, delvist fadlagret
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
12% alc.

Årlig prod. 2813 flasker

Fås også som magnum

Champagne Yann Alexandre

Yann Alexandre arbejder sammen med sin hustru Séverine som uafhængig producent i Courmas, Petite Montagne de Reims og høster sine druer fra 6,5ha marker fordelt på 30 parceller.

Der er stor fokus på, at hver enkelt parcel har sin egen særlige karakter, og derfor høstes, presses og vinificeres parcellerne enkeltvis. Der arbejdes med særlig lang lagring for at opnå den bedste smag og fine små bobler. Årligt produceres 30.000 flasker.

Markerne bearbejdes som var det familiens have med fokus på sunde arbejdsformer og Yann Alexandre er HVE-certificeret, "Højt Miljøværdiniveau 3"; der anvendes ikke pesticider, der gror græs omkring stokkene, og generelt prioriteres den gode balance mellem natur & menneske, nutid & fremtid.