

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE BRUT NOIR



Beskrivelse

En champagne med usædvanligt små milde bobler. God længde i smagen og noter af bær, citrus og toastet brød.

Pairing

God som apéritif, til lyst kød, kyllingeretter, skinke, fisk og skaldyr

Producent

Yann Alexandre

By/Område

Courmas, Petite Montagne de Reims

Cru

Ikke rangeret

Høstår

Base 2012

35% vins de réserve 2005-2011

Druer

50% Meunier

35% Chardonnay

15% Pinot Noir

Dosage

Brut 9g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke

Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

5 års lagring

12% alc.

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.