

# CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE GRANDE RESERVE

---



## Beskrivelse

Denne champagne har små milde bobler og rigtig god længde. God fylde i smagen med noter af bær, citrus og toastet brød.

God som apéritif, til lyst kød, fisk, skaldyr, ost - eller et stykke mørk chokolade

## Producent

Yann Alexandre

## By/Område

Courmas, Petite Montagne de Reims

## Cru

Premier Cru

## Høstår

Base 2009

40% vins de réserve

## Druer

40% Chardonnay

40% Pinot Noir

20% Meunier

## Dosage

Brut 8g/l

## Vinifikation

Første fermentering i ståltanke, 20% i egetræstønder

Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

7 års lagring

12% alc.

---

## 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 parcels særlige karakter, og parcellerne høstes, presses og vinificeres 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 certificeret "Højt Miljøværdiniveau 3"; der anvendes ikke pesticider, der gror græs omkring stokkene, og generelt prioriteres den gode balance samt mellem natur & menneske, nutid & fremtid.