

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE SUCRÉ NOIR



Beskrivelse

Små milde bobler giver sammen med dosagen en behaglig cremethed
Bag sødmen fornemmes friskhed samt noter af citrus, nødder, frugt, vanille og ristet brød

Pairing

Nyd den til foie gras eller dessert

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

Demi Sec 40g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Lang lagring af likøren i tønder
5 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 mellem natur & menneske, nutid & fremtid.