

# 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.