

# CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE BLANC DE BLANCS - MILLÉSIME 2013

---



## 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

Høst fra 2 parceller: Onrezy og Les Hautes Plantes

## Cru

Ikke rangeret

## Høstår

2013

## Druer

100% Chardonnay

## Dosage

Brut 4 g/l

## Vinifikation

Første fermentering i ståltanke, delvist fadlagret

Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

12% alc.

Produktion pr. år 2541 flasker

---

## 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.