

# 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 2017  
40% Vins de Réserve

## Druer

45% Meunier  
40% Chardonnay  
15% Pinot Noir

## Dosage

Brut 8 g/l

## Vinifikation

Første fermentering i ståltanke  
Malolaktisk fermentering udført  
Anden fermentering i flaske  
4-5 års lagring  
12% alc.  
Produktion pr. år 20394 flasker  
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.