

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE GRANDE RESERVE PREMIER CRU



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
Høst fra 5 parceller: Coulommès-la-Montagne,
Villedommange og Vrigny

Cru

Premier Cru

Høstår

Base 2013
40% Vins de Réserve

Druer

45% Chardonnay
45% Pinot Noir
10% Meunier

Dosage

Brut 6 g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke, 20% i egetræstønder
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
12% alc.
Produktion pr. år 3050 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 parceller 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.