CHAMPAGNE
Yann Alexandre
VIGNERON INDEPENDANT
COURMAS

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

RM

Montagne de Reims Natural Regional Park - Courmas

Blanc de Blancs Brut (Millesime 2009)

100%Chardonnay

E' uno champagne d'annata, ottenuto al 100% da uve Chardonnay coltivate in un unico appezzamento nel comune di Vitry, su uno strato di gesso pressoché puro.
Fermentazione malolattica a metà e affinamento in piccole botti di rovere di secondo e terzo passaggio.
Di colore verde oro con carbonica vivace e decisamente fine.
Al naso sono evidenti aromi di frutta matura, bianca e gialla, con un bouquet di mandarino e di agrumi dolci, fiori bianchi, brioche e burro, con una nota minerale-gessosa.
Perfetta corrispondenza gusto olfattiva che regala uno Champagne rotondo, morbido, setoso, con note agrumate e di burro con una bella persistenza.
Pronto da bere subito, ma con un interessante potenziale evolutivo.

Consigliato come aperitivo, in abbinamento con pesce e frutti di mare.

Produzione: 2.506 bottiglie

Dosaggio: 8 g/l

ATELIER VINI E CULTURA