



Champagne Brut Noir Yann Alexandre

Vitigni:	Pinot Meunier 60% - Chardonnay 33% - Pinot Noir 7%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Reims - Comune di Courmas
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Pinot Meunier
Vitigno:	Chardonnay

Assemblaggio sia territoriale, di diverse parcelle, sia di uve: 60% Pinot Meunier dei comuni attorno alla cantina (marna calcarea), 33% Chardonnay di Vitry-Le-François (gesso puro), 7% Pinot Noir circa. Eleganza e classe nei profumi lievi di fiori di tiglio e gelsomino, mirabelle e pera, zenzero, gesso e crosta di pane. All'assaggio è vivo, molto fresco, complesso e puntualissimo nei ritorni fruttati, floreali e minerali. Lungo, coinvolgente e palpitante; un bellissimo esempio di grande Champagne d'ingresso. Cinque anni in cantina, poi dosato a 10 g/l. Su tutto il pasto, salvo ovviamente i dolci.