CHAMPAGNE CUVÉE ALEXANDRINE

Blanc de Blancs

Appellation d'Origine Champagne contrôlée

Conviez un Grand Chardonnay à votre table

Vue :

La robe dorée aux reflets argentés révèle l'identité Chardonnay de cette cuvée. De la matière que l'on devine suave et ronde s'extirpe un chapelet de fines bulles dont le pétillement en surface libère arômes et envie.

Nez :



Le 1er contact avec ce vin est minéral notamment par ces arômes de pierre à fusil régulièrement retrouvé sur des chardonnays issus de grands terroirs.

Après une courte aération, le vin s'ouvre intensément sur des arômes retrouvés en boulangerie tels que la brioche, le beurre et même l'amande grillée. Ces notes gourmandes sont relayées par un fruité exotique fin et flatteur évoquant la mangue et le litchi.

Ce vin, c'est un voyage olfactif en France qui nous emmène de la gourmandise d'une boulangerie aux fleurs de la garrigue avec des parfums de mimosa.

Bouche :

La mise en bouche est tactile, en rondeur elle flatte le dégustateur par ses arômes briochés et fruités. Une tension minérale confère fraicheur et persistance aromatique.

Entre rafraichissement et douceur, la fin de bouche suave offre des arômes de pain d'épice et de réglisse.

Accords Mets / Vins :

Ce blanc de blanc constitue une valeur sûre pour vos réceptions au Champagne. Sa richesse en fait un excellent vin pour accompagner un poisson en sauce, par exemple une darne de saumon nappée de sauce à l'oseille, un délice.

OPULENCE / COMPLEXITÉ / PUISSANCE / GASTRONOMIE

CHAMPAGNE CUVÉE ALEXANDRINE

Blanc de Blancs

Appellation d'Origine contrôlée Champagne

FICHE TECHNIQUE

Terroir : - Le Terroir « Domaine Alexandrine » fait 1 hectare, il est situé sur un des plus hauts coteaux des Riceys avec 310 mètres d'altitude - Entièrement planté de Chardonnay en 1993, la vigne est mature	**Vigne :** - Travail du sol par labour - Plantation à densité de 8 000 plants / hectare - Taille en Guyot double - Plants de chardonnay Sélection Massale - Vendanges manuelles
Vin : - Écoulage du pressoir et débourbage par gravité - Fermentation alcoolique à 20°c - Fermentation Malo lactique à 100% - Travail et conservation en cuverie inox - Dosage 8 à 10 g/L - Filtration et stabilisation tartrique - Degrés alcoolique = 12 % vol	**Assemblage :** - 100% Chardonnay issu d'une seule Année de récolte : 2021
Embouteillage : - Mise en bouteille à la propriété - Vieillissement 5 ans sur lattes - Bouchon technologique sans risque de goût de bouchon - Quantité annuelle = 8 000 bouteilles	**Dimensionnement :** - Cartons 6 bouteilles - Dimensions = 32 * 25 * 19 cm - Poids 10.5 kg - Palette Europe de 420 Cols - Dimensions = 80 * 120 * 150 cm - Poids 740 kg

Numéro RM = 34381
Numéro d'Accise = FR 096452 E 166