



## Champagne Brut Vinotheque Yann Alexandre

<b>Vitigni:</b>	Chardonnay - Pinot Nero e Pinot Meunier
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	12.5%
<b>Bottiglia:</b>	Champagnotta
<b>Zona:</b>	Reims - Comune di Courmas
<b>Tipologia:</b>	Champagne AOC
<b>Nome vino:</b>	Champagne
<b>Denominazione:</b>	AOC
<b>Vitigno:</b>	Chardonnay
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero
<b>Vitigno:</b>	Pinot Meunier

Un "unicum", e non solo nel listino di BuongiornoVino. La "Vinothèque" è infatti ottenuta per qualcosa come il 75% da "vin de réserve" e solo per il 25% da vino recente. E il dato singolare è che tale "vin de réserve" è una solera composta da assemblaggio della bellezza di 32 millesimi aziendali, dal 2009 indietro fino al 1966. La sboccatura, effettuata in pochissimi "pezzi", riguarda quest'anno uno scarso migliaio di bottiglie, e ha regalato una Vinothèque spettacolosa, con un naso da far spalancare la bocca per la meraviglia - malto, liquirizia, limone candito, calcare, coriandolo, acacia, latte di cocco - e una bocca debordante, piena di sapori e di richiami aromatici, morbida, espressiva, lunghissima in persistenza e appena affumicata in fondo. Qualcosa di davvero speciale. Il saldo complessivo è di 60% Chardonnay, 30% Pinot Meunier e 10% Pinot Noir; malolattica parziale; dosaggio extra brut di 5 g/l; disponibilità limitatissima; abbinamento libero, ma è Champagne veramente straordinario anche fuori pasto, o come si dice, "da meditazione".