

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT RIVE GAUCHE / RIVE DROITE 2011



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Rote Kirsche
Getrocknete Aprikose
Blaue Pflaume
Kaffeebohne
Sternanis
Zimt
Haselnuss
Brioche

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2011

Jahrgänge

Weinberge in Aÿ Grand
Cru Chezelles,
Longchamp, Pierre
Robert,

Weinberg

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
durchgeführt

Biolog. Säureabbau

teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

120 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

4/5

Bettane & Desseauve

15,5/20