

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT SÉLECTION – MAGNUM



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
Veilchenblüte
Erdbeere
Getrocknete Aprikose
Getrocknete Pflaume
Brioche
Haselnuss
Kreide

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2017 (60%) und 2016
(40%)

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Mareuil-
sur-Ay, Bisseuil und
Avenay-Val-d'Or

Alter der Reben

1970 gepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

40% aus dem Vorjahr

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Parker Wine Advocate 92/100