

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT CUVÉE ROSÉ



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

Himbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
milde Säure
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (55%)
Pinot Noir /

Jahrgänge

Spätburgunder (45%)
2017 (80%), 2016 bis 2014
Haut Valeur

Anbau

Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

20% Reservewein

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Parker Wine Advocate 91/100

Jancis Robinson 15/20

Eichelmann 3/5