

# HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT NOCES DE CRAIE 2018



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Aprikose  
Getrocknete Aprikose  
Roter Pfirsich  
Himbeere  
Kaffeebohne  
Sternanis  
Zimt  
Haselnuss

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

zugänglich  
milde Säure  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2016

### Jahrgänge

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

### Weinberg

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

40 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2022

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 94/100

**Parker Wine Advocate** 94/100

**Jancis Robinson** 15,5/20

**Bettane & Desselauve** 15,5/20