

# CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT SÉLECTION



Hébrart, Marc, Champagne, Vallée de la Marne

## 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  
Veilchenblüte  
Erdbeere  
Getrocknete Aprikose  
Getrocknete Pflaume  
Brioche  
Haselnuss  
Kreide

## STIL

zugänglich

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
2019 (60%) und 2018  
(40%)

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Mareuil-  
sur-Ay, Bisseuil und  
Avenay-Val-d'Or  
1970 gepflanzt

### Alter der Reben

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

40%

### Dauer Hefelager

24 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2022

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

91/100

### Parker Wine Advocate

92/100

### Winespectator

92/100

### Jancis Robinson

15,5/20