

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BRUT CUVÉE SPECIAL CLUB 2019



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
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Roter Pfirsich
Himbeere
Sternanis
Zimt
Haselnuss
Brioche

TYP

Prestige Cuvée
Jahrgangschampagner
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

Chardonnay (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)

Jahrgänge

2016
Weinberge in Aÿ Grand
Cru Chezelles,
Longchamp, Pierre
Robert,
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
36 Monate
5 Gramm / Liter
März 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100