

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ 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

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
milde Säure
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (56%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (44%)
2019 (80%), 2018 bis 2016
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
20% aus 2018 bis 2016
48 Monate
6 Gramm / Liter
April 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100