

# HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT MES FAVORITES MAREUIL-SUR-AY VIEILLES VIGNES



## 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  
Roter Apfel  
Erdbeere  
Himbeere  
Brioche  
Brauner Nougat  
Marzipan  
Haselnuss  
Kreide

## STIL

zugänglich  
finessenreich  
körperreich

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (80%)  
2019 (60%), 2018 (20%)  
und 2017 (20%)

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge im Mareuil-sur-Ay

### Alter der Reben

1970 gepflanzt

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

40% aus den beiden

### Dauer Hefelager

Vorjahren

### Dosage

48 Monate

### Degorgiert

6 Gramm / Liter

Januar 2024

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 92/100

**Parker Wine Advocate** 92/100