

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT NOCES DE CRAIE 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
Kaffeebohne
Sternanis
Zimt
Haselnuss

STIL

zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019

Jahrgänge

Weinberge in Aÿ Grand
Cru Cheuzelles,

Weinberg

Longchamp, Pierre
Robert,

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100

Parker Wine Advocate 94/100

Jancis Robinson 15,5/20