

# HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT SÉLECTION



## 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

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

zugänglich



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
2021 (60%) und 2020  
(40%)

### Jahrgänge

### Weinberg

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

### Alter der Reben

1970 gepflanzt

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
Edelstahltank

### Reserveweine

40% Reservewein aus  
2020

### Dauer Hefelager

24 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2024

## BEWERTUNG

einfach genießen 91/100

Parker Wine Advocate 92/100