

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CLOS LE LEON 2014



Champagne Hébrart

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 145,00 €



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
APRIKOSE ◀
HONIG ◀
KALKSTEIN ◀
BRIOCHE ◀
GEBÄCK ◀

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Einzellage Clos Le Leon in
Dizy

Chardonnay (100%)

2014

kein Reservewein

durchgeführt

2 Gramm / Liter

Jahrgangschampagner,

Blanc de Blancs,

Einzellage,

Essensbegleiter, für

Fortgeschrittene

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Der relativ junge Champagner-Betrieb Champagne Marc Hébrart mit Sitz in Mareuil-sur-Ay wurde erst 1963 von Marc Hébrart gegründet. Inzwischen leitet ihn sein Sohn Jean-Paul mit großem Erfolg, ungebrochenem Enthusiasmus und Experimentierfreude. Der gesamte Weinbergbesitz der Familie erstreckt sich über beachtliche 15 Hektar. Fast alle Weinberge befinden sich in Orten entlang des Flusses Marne. Darüber hinaus gibt es auch einige Reben an der Côte des Blancs. Mit einem Anteil von 70% gibt Pinot Noir ganz klar den Ton an. Ergänzt wird er durch 30% Chardonnay.

Warum wir die Champagner von Marc Hébrart im Programm haben

Die Champagner von Marc Hébrart sind alle klar und kraftvoll, hin und wieder auch opulent. Sie sind in der Basis einfach zu verstehen, zum großen Teil auch anspruchsvoll, manchmal sogar grandios. Sie sind immer zuverlässig. Damit sind sie perfekt für Einstiger und Enthusiasten und ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Champagner-Sortiments.

Die Champagner

Das Programm ist von unten bis oben sehr stimmig und steigert sich kontinuierlich. Ein wunderbarer Einstieg und bereits großartiger Champagner für wenig Geld ist Sélection Premier Cru mit 2/3 Pinot Noir und 1/3 Chardonnay. Der Rosé von Hébrart ist

Champagne Clos le Leon von Marc Hébrart ist ein ganz besonderer Champagner. Es handelt sich dabei um einen 0,8 Hektar großen Weinberg in dem Ort Dizy im Vallée de la Marne, der komplett von einer Mauer umgeben ist. Anfang der 2000er Jahre konnte Jean-Paul Hébrart das erste Drittel des Weinbergs erwerben. Danach ein weiteres und schließlich in 2021 den ganzen Weinberg. Der Boden ist von einem Kreidefelsen geprägt, der sich nur 30 cm unter der Oberfläche befindet. Mit seiner Südausrichtung und dem kalkigen Untergrund bringt er ganz besondere Champagner hervor, die vor Kraft strotzen, aber auch über eine salzig-kalkige Frische verfügen.