HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT SÉLECTION - MAGNUM

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
Veilchenblüte
Erdbeere
Getrocknete Aprikose
Getrocknete Pflaume
Brioche
Haselnuss
Kreide

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%)
Jahrgänge	2016 (60%) und 2015 (40%)
Weinberg	Weinberge in Mareuil-sur-Ay, Bisseuil und Avenay-Val-d'Or
Alter der Reben	1970 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	40% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	7 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	92/100