

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT SÉLECTION – MAGNUM



Hébrart, Marc, Champagne, Vallée de la Marne

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

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
zugänglich



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2016 (60%) und 2015
(40%)
Weinberge in Mareuil-
sur-Ay, Bisseuil und
Avenay-Val-d'Or
1970 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
40%
30 Monate
7 Gramm / Liter
Januar 2020

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100

Parker Wine Advocate

92/100