

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT RIVE GAUCHE / RIVE DROITE 2015



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
Rote Kirsche
Getrocknete Aprikose
Blaue Pflaume
Kaffeebohne
Sternanis
Zimt
Haselnuss
Brioche

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2015

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Aÿ Grand
Cru Chezelles,
Longchamp, Pierre
Robert,
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
120 Monate
4 Gramm / Liter
Oktober 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Eichelmann

4/5

95/100 (With a delicate,