HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT CUVÉE ROSÉ

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

Himbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Bergbach (Mineraltiät)
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

zugänglich
milde Säure
finessenreich

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (55%) Pinot Noir / Spätburgunder (45%)
Jahrgänge	2017 (80%), 2016 bis 2014
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	20% Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	91/100
Jancis Robinson	15/20
Eichelmann	3/5