

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT MES FAVORITES MAREUIL-SUR-AY VIEILLES VIGNES



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
Roter Apfel
Erdbeere
Himbeere
Brioche
Brauner Nougat
Marzipan
Haselnuss
Kreide

STIL

zugänglich
finessenreich
körperreich

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (25%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (75%)
2015 (60%), 2014 und
2013 (20%)

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge im Mareuil-
sur-Ay

Alter der Reben

1970 gepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

40%

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100

Parker Wine Advocate 92/100