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

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

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

STIL
zugänglich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%)
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
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	92/100
Winespectator	92/100
Jancis Robinson	15,5/20