HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BRUT
CUVÉE SPECIAL CLUB 2019

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
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Roter Pfirsich
Himbeere
Sternanis
Zimt
Haselnuss
Brioche

STIL

zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Prestige Cuvée
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Weinberge in Aÿ Grand Cru Cheuzelles, Longchamp, Pierre Robert,
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	93/100