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

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

zugänglich
finessenreich
körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%)
Jahrgänge	2019 (60%), 2018 (20%) und 2017 (20%)
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% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	93/100