

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

NOCES DE CRAIE 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
 Kaffeebohne
 Sternanis
 Zimt
 Haselnuss

STIL

zugänglich
 milde Säure
 finessenreich
 energiegeladen
 körperreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
 Blanc de Noirs
 für Einsteiger
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
 Spätburgunder (100%)
 2019

Jahrgänge

Weinberge in Aÿ Grand
 Cru Cheuzelles,

Weinberg

Longchamp, Pierre
 Robert,

Anbau

Haut Valeur
 Environnementale
 (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
 ausgedehntes
 Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100

Parker Wine Advocate 94/100

Jancis Robinson 15,5/20