

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

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

STIL

zugänglich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2021 (60%) und 2020
(40%)

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Mareuil-
sur-Ay, Bisseuil und
Avenay-Val-d'Or
1970 gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
Edelstahltank
40% Reservewein aus
2020

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

24 Monate
4 Gramm / Liter
April 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100
Parker Wine Advocate 92/100