



Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie, Marc Hébrart

Superber Blanc de Noirs mit 48 Monaten Hefelager

Beschreibung:

Der «Noces de Craie» ist ein reinsortiger Pinot Noir aus Grand-Cru-Lagen in Aÿ, Verzenay und Louvois. Die kalkreichen Böden («Craie») verleihen ihm seine präzise Mineralität und grosse Finesse. Feine Noten von roten Beeren, Zitruszesten und Brioche verbinden sich mit klarer Struktur und eleganter Länge. Ein Champagner, der die noble Seite des Pinot Noir zeigt – kraftvoll, strahlend und zugleich von beeindruckender Eleganz.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gold mit superber Perlage, im Bouquet und am Gaumen zeigt er eine animierende Aromatik von Pfirsich, Birne, weissen Blüten, klarem Blütenhonig mit ätherisch-feiner Würze. Recht vollmundig, mit viel Körper, aber ein superber Präzision und Frische, vibrierend und saftig zugleich, ultralang und mit stützender Fruchtsäure. Bleibt sehr lange am Gaumen, ein erstklassiger Winzer-Champagner für Kenner und Liebhaber.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Marc Hébrart
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1109120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren