

Champagne Brut 1er Cru

Clos Le Léon, Marc Hébrart

Einzellagen Champagner

Beschreibung:

Die Weinberge von Marc Hébrart befinden sich in den besten Lagen von Montagne de Reims und Vallée de la Marne. Die Einzellage Clos le Léon ist ein eingemauerter Weingarten in Dizy im Vallée de la Marne. Der Clos le Léon ist für seine Finesse, Eleganz und den Ausdruck seines einzigartigen Terroirs bekannt.

Degustationsnotiz:

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: 7 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1160416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Clos Le Léon Marc Hébrart

Herkunft: Frankreich

Ratings: Jeb Dunnuck 94/100, Wine Spectator 93/100,

Score 19/20

Rebsorte(n): 100% Chardonnay **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 7 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 12.5%

Servier: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren