



Champagne Brut 1er Cru

Sélection, Marc Hébrart

Un champagne Premier Cru

Beschreibung:

Champagne de vigneronns d'excellente qualité

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux. Herbes fraîches, cerises rouges et baies, anis et menthe. En bouche, il est à la fois brillant, crémeux et d'une grande finesse. Le fruit est gourmand, le dosage vif et parfaitement choisi, juteux, frais, avec une belle minéralité calcaire saline. Belle longueur.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Marc Hébrart

Elevage: 30 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Artikelnummer: 11088--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Sélection
Marc Hébrart

Herkunft:	France
Notation:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés