



Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie, Marc Hébrart

Superbe Blanc de Noirs avec 48 mois de vieillissement sur lies

Beschreibung:

Le «Noces de Craie» est un Pinot Noir pur issu des vignobles Grand Cru d'Aÿ, Verzenay et Louvois. Les sols riches en calcaire («Craie») lui confèrent sa minéralité précise et sa grande finesse. De fines notes de fruits rouges, de zestes d'agrumes et de brioche s'associent à une structure claire et une longueur élégante. Un champagne qui révèle le côté noble du Pinot Noir : puissant, éclatant et d'une élégance impressionnante.

Degustationsnotiz:

Jaune étincelant. Nez minéral-salé, avec des notes de fleurs blanches, de pêche, de poire et de pâtisserie fraîche. Bouche charnue et juteuse avec beaucoup de corps et d'intensité. Superbe longueur et complexité, racé et de grande classe jusque dans longue finale.

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:	48 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1109116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie
Marc Hébrart

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés