



Champagne Extra Brut Grand Cru

Noce de Craie, Marc Hébrart

Un champagne de vigneron pour les oenophiles et les amateurs

Beschreibung:

Superbe champagne élevé pendant 48 mois sur lies et issu des meilleures parcelles grand cru du fameux village d'Aÿ.

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: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1109119

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:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés