



Champagne Extra Brut Grand Cru

Rive Gauche / Rive Droite, Marc Hébrart

Un superbe champagne Grand Cru

Beschreibung:

Discret et élégant, généreux et fin - ces attributs sont sans doute ceux qui décrivent le mieux le style noble de la maison de champagne Hebrart. Ce Champagne vintage raffiné est produit pour moitié à partir de Chardonnay et de Pinot Noir, les raisins provenant des vignobles Grand Cru les plus renommés de la rive gauche et de la rive droite du fleuve. Après la fermentation malolactique, l'élevage en fûts de chêne et au moins 60 mois sur lies, cet Extra Brut se présente avec des arômes de pain fraîchement cuit et des accents complexes fruités et épicés. En bouche, l'attaque est large, le vin est corsé, avec des saveurs complexes et une longue finale saline.

Degustationsnotiz:

Effervescence des plus fines. Magnifique bouquet de poires, de coings, de fleurs blanches, de nougat et de brioche grillée. Ample avec de subtiles touches fumées, beaucoup de substance et de densité, fruit ferme et présent avec une acidité racée, de la complexité et de la précision. Longue finale aux beaux arômes toastés de fût de bois.

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: 72 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Artikelnummer: 1109314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Rive Gauche / Rive Droite
Marc Hébrart

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	72 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés