



Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru, Marc Hébrart

Rosé raffiné de la meilleure qualité

Beschreibung:

Fondée au XVIIIe siècle, cette maison de champagne fait partie des plus petites, mais accorde une grande importance à la qualité. Elle embouteille son propre champagne depuis 1964 et est dirigée depuis 1997 par Jean-Paul Hébrart, représentant de la deuxième génération. Elle est située dans le village Grand Cru de Mareuil-sur-Aÿ, où elle possède 7,5 hectares dans les meilleurs terroirs. Le reste – des vignobles 1er cru et d'autres vignobles grand cru – se trouve dans la vallée de la Marne ainsi que dans les vignobles grand cru en pente à Aÿ et dans la Côte des Blancs. La plus grande partie est plantée de pinot noir chez Jean-Paul. Aujourd'hui, il possède 15 hectares, répartis sur environ 70 parcelles dans 10 localités. Chacune des parcelles est vinifiée séparément.

Degustationsnotiz:

Beau rose saumon, mousse fine. Le nez et la bouche révèlent des notes de pomme rouge, de biscuits et d'agrumes. Corps puissant, d'une acidité racée et d'une grande vivacité, croquant et précis avec un cœur fruité et gourmand. Agréablement sec jusqu'en 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: 30 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge

Artikelnummer: 11796--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru
Marc Hébrart

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés