

Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart

Extra Brut, le niveau de classification le plus élevé

Beschreibung:

Le «Special Club» a été fondé en 1971 en tant que regroupement de vignerons champenois particulièrement soucieux de la qualité. Aujourd'hui, il compte 28 membres «Artisans of Champagne». Les champagnes, expression de la diversité de leurs terroirs, sont toujours au centre de leurs préoccupations. Seuls les champagnes issus à 100 % de raisins propres et vieillis dans leur propre cave sont autorisés à faire partie du Special Club. Un jury composé d'œnologues et de professionnels du vin examine la qualité des champagnes avant qu'ils ne puissent être vendus dans la bouteille exclusive du Special Club. Chaque champagne doit passer deux tests visuels et n'est autorisé à la vente qu'après les avoir réussis. La durée minimale de vieillissement sur lies en bouteille est de 36 mois, soit plusieurs fois la durée de maturation légale, qui n'est que de 15 mois. Un champagne Special Club ne peut être produit que lors de millésimes exceptionnels.

Degustationsnotiz:

Jaune puissant et brillant. Bouquet de pomme verte et de poire, sur des nuances de miel, de brioche et d'herbes fraîches. Dense et complexe en bouche, crémeux et juteux, avec beaucoup d'ampleur et de puissance. Acidité bien intégrée, sur des arômes de pamplemousse et de poire, les notes florales se marient aux notes de terroir salées et calcaires. Un grand champagne jusque dans la 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: 36 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

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

Artikelnummer: 1179719



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Special Club
Marc Hébrart

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés