

## Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart

Un millésime exceptionnel

### **Beschreibung:**

La cuvée Special Club a été créée en 1971 en même temps que la première association de producteurs et productrices de champagne, afin de promouvoir une approche très qualitative.

### **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:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1179720



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Extra Brut

Special Club  
Marc Hébrart

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Bien frais à 6-10 degrés