



Champagne Brut 1er Cru

Sélection, Marc Hébrart

Un champagne Premier Cru

Description:

Champagne de vigneron d'excellente qualité

Note de dégustation:

Jaune lumineux. Herbes fraîches, cerises rouges et baies, anis et menthe. En bouche, il est à la fois brillant, crémeux et d'une grande finesse. Le fruit est gourmand, le dosage vif et parfaitement choisi, juteux, frais, avec une belle minéralité calcaire saline. Belle longueur.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Champagne Hebrart

Notation(s):

Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91/100

Elevage:

30 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Référence:

11088--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Sélection
Marc Hébrart

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91/100
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés