



Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites, Marc Hébrart

Note de dégustation:

Jaune éclatant. Effervescence d'une grande délicatesse. Bouquet aux notes florales, de poires, d'amande et d'agrumes. Les vieilles vignes lui confèrent son amplitude, à la fois puissant et nerveux. Très bel équilibre entre fruit, complexité et dosage. Une véritable référence dans sa catégorie.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Notation(s):

Elevage:

48 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Référence:

11089--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites
Marc Hébrart

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés