



2016 Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie, Marc Hébrart

Note de dégustation:

Jaune étincelant. Nez minéral-salé, avec des notes de fleurs blanches, de pêche, de poire et de pâtisserie fraîche. Bouche charnue et juteuse avec beaucoup de corps et d'intensité. Superbe longueur et complexité, racé et de grande classe jusque dans longue finale.

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):

Score 19/20

Elevage:

48 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Pinot Noir

Référence:

1109116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Noce de Craie
Marc Hébrart

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés