

2018 Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart



Note de dégustation:

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 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 94/100, Score 19/20

Elevage:

36 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Référence:

1179718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Special Club
Marc Hébrart

Origine:	France
Notation(s):	Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés