



Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru, Marc Hébrart

Note de dégustation:

Beau rose saumon, mousse fine. Le nez et la bouche révèlent des notes de pomme rouge, de biscuits et d'agrumes. Corps puissant, d'une acidité racée et d'une grande vivacité, croquant et précis avec un cœur fruité et gourmand. Agréablement sec jusqu'en 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 18.5/20, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100

Elevage:

30 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge

Référence:

11796--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru
Marc Hébrart

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100
Cépage(s):	49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés