



2019 Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie, Marc Hébrart

Un champagne de vigneron pour les oenophiles et les amateurs

Description:

Superbe champagne élevé pendant 48 mois sur lies et issu des meilleures parcelles grand cru du fameux village d'Aÿ.

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:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

100% Pinot Noir

Référence:

1109119

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:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés