



## Champagne Brut 1er Cru

Sélection, Marc Hébrart

Uno champagne Premier Cru

**Beschreibung:**

Champagne di produttori di alta qualità

**Degustationsnotiz:**

Giallo brillante. Erbe fresche, ciliegie rosse e frutti di bosco, anice e menta. Al palato è luminoso, cremoso ed estremamente fine. Il frutto è ricco, il dosaggio vivace e perfettamente scelto, succoso, fresco, con una bella mineralità salina e calcarea. Buona la lunghezza.

**Ideale con:**

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

**Servierempfehlung:**

Ben raffreddato a 6-10 gradi

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Marc Hébrart

**Allevamento:** 30 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

**Artikelnummer:** 11088--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut 1er Cru

Sélection  
Marc Hébrart

|                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Parker 92/100, Score 18.5/20     |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay   |
| <b>Da bere:</b>       | Pronto da bere                   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                     |
| <b>Allevamento:</b>   | 30 Mesi in vasche d'acciaio inox |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 12.5%                            |
| <b>Servier:</b>       | Ben raffreddato a 6-10 gradi     |