



Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie, Marc Hébrart

Lo champagne dei vignaioli per enofili e intenditori

Beschreibung:

Un superbo champagne invecchiato per 48 mesi sui suoi lieviti e prodotto dalle migliori parcelle Grand Cru del famoso villaggio di Aÿ.

Degustationsnotiz:

Giallo scintillante. Naso minerale-salato, con note di fiori bianchi, pesca, pera e pasticceria fresca. Al palato è carnoso e succoso, con grande corpo e intensità. Superba lunghezza e complessità, vivace e di classe fino al lungo finale.

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

Produzent: Marc Hébrart

Allevamento: 48 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1109119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie
Marc Hébrart

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	48 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi