



Champagne Extra Brut Grand Cru

Rive Gauche / Rive Droite, Marc Hébrart

Un superbo champagne Grand Cru

Beschreibung:

Discreto ed elegante, generoso e fine: questi attributi descrivono probabilmente al meglio lo stile nobile della Maison Hebrart. Questo raffinato Champagne millesimato è ottenuto per metà da Chardonnay e per metà da Pinot Nero, le cui uve provengono dai più rinomati vigneti Grand Cru della riva destra e sinistra del fiume. Dopo la fermentazione malolattica, l'affinamento in botti di rovere e almeno 60 mesi sui lieviti, questo Extra Brut si presenta con aromi di pane appena sfornato e complessi accenti fruttati e speziati. Al palato, l'attacco è ampio, il vino è corposo, con sapori complessi e un finale lungo e salino.

Degustationsnotiz:

L'effervescenza più fine. Magnifico bouquet di pere, mele cotogne, fiori bianchi, torrone e brioche tostata. Corposo, con sottili note di fumo, molta sostanza e densità, frutto fermo e presente con acidità vigorosa, complessità e precisione. Finale lungo con deliziosi aromi di legno tostato.

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: 72 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Artikelnummer: 1109314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Rive Gauche / Rive Droite
Marc Hébrart

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	72 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi