

Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru, Marc Hébrart

Rosé raffinato di ottima qualità

Beschreibung:

La casa di champagne, fondata già nel XVIII secolo, è una delle più piccole, ma molto attenta alla qualità. Già dal 1964 imbottiglia il proprio champagne e dal 1997 è gestita dalla seconda generazione della famiglia, guidata da Jean-Paul Hébrart. Si trova nel piccolo villaggio Grand Cru di Mareuil-sur-Aÿ, dove possiede ben 7,5 ettari nei migliori terroir. Il resto - 1er Cru e altri vigneti Grand Cru - si trova nella valle della Marne e nei vigneti Grand Cru di Aÿ e della Côte des Blancs. La maggior parte dei terreni di Jean-Paul è coltivata a Pinot Noir. Oggi possiede 15 ettari, distribuiti su un totale di circa 70 appezzamenti in 10 località. Ciascuno degli appezzamenti viene vinificato separatamente.

Degustationsnotiz:

Attraente rosa salmone, spuma fine. Al naso e al palato rivela note di mela rossa, biscotti e agrumi. Corpo possente con acidità impetuosa e grande vivacità, croccante e preciso con un nucleo fruttato e gastronomico. Piacevolmente asciutto fino al 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: 30 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 12 5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge

Artikelnummer: 11796--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru Marc Hébrart

Herkunft: Francia

Valutazioni: Wine Spectator 92/100, Parker 91/100, Score

18.5/20

Varietà d'uva: 49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil

Rouge

Da bere:Pronto da bereWeinbau:Tradizionale

Allevamento: 30 Mesi in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 12.5%

Servier: Ben raffreddato a 6-10 gradi