



Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru, Marc Hébrart

Rosé raffinato di ottima qualità

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Attragente 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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

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: 49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge

Numero articolo: 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 bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.