

Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart

Extra Brut, il livello più alto della classificazione

Beschreibung:

Lo "Special Club" è stato fondato nel 1971 come associazione di produttori di champagne particolarmente orientati alla qualità. Oggi conta 28 membri "Artisans of Champagne". Ancora oggi al centro dell'attenzione ci sono gli champagne che esprimono la diversità dei loro terroir. Lo Special Club ammette esclusivamente champagne prodotti con uve proprie al 100% e maturati nelle proprie cantine. Una giuria composta da enologi e professionisti del vino ne verifica la qualità, solo allora possono essere venduti nell'esclusiva bottiglia dello Special Club. Ogni champagne prodotto deve superare due prove di degustazione e solo dopo averle superate ottiene l'autorizzazione alla vendita. Il tempo minimo di affinamento sui lieviti in bottiglia è di 36 mesi, ovvero un multiplo del periodo di maturazione previsto dalla legge, che è di soli 15 mesi. Uno champagne Special Club può essere prodotto solo in annate eccellenti.

Degustationsnotiz:

Giallo potente e brillante. Profumo di mela verde e pera, con note di miele, brioche ed erbe fresche. Al palato è denso e complesso, cremoso e succoso, con molta pienezza e potenza. Acidità ben integrata, con aromi di pompelmo e pera, note floreali che si mescolano a note salate e gessose del territorio. Un grande champagne 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

Produttore: Marc Hébrart

Allevamento: 36 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Artikelnummer: 1179718



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Special Club
Marc Hébrart

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi