



Champagne Brut 1er Cru

Sélection, Marc Hébrart

Uno champagne Premier Cru

Descrizione del vino:

Champagne di produttori di alta qualità

Nota di degustazione:

Giallo brillante. Erbe fresche, ciliegie rosse e frutti di bosco, anice e menta. Al palato è luminoso, cremoso ed estremamente fine. Il frutto è ricco, il dosaggio vivace e perfettamente scelto, succoso, fresco, con una bella mineralità salina e calcarea. Buona la lunghezza.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Champagne Hebrart
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	30 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Numero di articolo:	11088--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Sélection
Marc Hébrart

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi