



Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites, Marc Hébrart

Nota di degustazione:

Giallo brillante. Effervescenza molto delicata. Aromi floreali, di pera, mandorla e agrumi. Le vecchie vigne gli conferiscono ampiezza, rendendolo allo stesso tempo potente e nervoso. Eccellente equilibrio tra frutto, complessità e dosaggio. Un vero punto di riferimento nella sua categoria.

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:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Champagne Hebrart
Valutazioni:	Parker 93/100, Vinum 16.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
Vinificazione:	48 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Numero di articolo:	11089--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites
Marc Hébrart

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 93/100, Vinum 16.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
Varietà d'uva:	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	48 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi