

2018 Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart



Nota di degustazione:

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.

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 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Numero di articolo:	1179718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Special Club
Marc Hébrart

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi