

CHAMPAGNE
MARC HEBRART
MAREUIL-SUR-AÏ

La cantina Marc Hebrart ha sede a Mareuil-sur-AÏ, nella Valle della Marna ed è stata creata dall'omonimo produttore nel 1964. Attualmente l'azienda è diretta dal figlio di Marc, Jean-Paul Hebrart.



Sélection 1er Cru Extra Brut

Chardonnay, Pinot nero

Varietà Pinot Nero, Chardonnay.

Vigneti La cuvée Sélection di Marc Hébrart è elaborata a partire dall'assemblaggio di tre diverse annate in percentuali diverse (2016, 2017 e 2018) ottenute da parcelle di Pinot Nero Premier Cru coltivate a Mareuil sur AÏ et Avenay e di Chardonnay Premier Cru situate a Bisseuil.

Vinificazione Durante la vendemmia la selezione dell'uva è manuale, la pressatura avviene mediante una pressa a membrana Bucher; ogni parcella viene vinificata separatamente in modo da preservarne l'identità. Jean-Paul Hébrart utilizza il mosto concentrato rettificato (MCR) per il dosage piuttosto che lo zucchero di canna perché più neutro e meno ossidante. La fermentazione malolattica non viene interrotta ed il remuage è svolto interamente a mano.

Questa cuvée invecchia per circa 30 mesi sulle fecce fini. Il vino, conservato nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10°C, subisce il dégorgement circa sei mesi prima della commercializzazione.

Dosage: 3,5 g/L.

Caratteristiche Sélection di Marc Hébrart è uno Champagne fresco e floreale al naso, di buona struttura e concentrazione al palato e caratterizzato da un elegante finale gessoso.

Tipologia Bianco Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero