



CHAMPAGNE

MARC HÉBRART

MAREUIL-SUR-AY

Sensibilità artigianale e grande precisione danno vita a cuvée che riflettono con autenticità il carattere distintivo del terroir della Vallée de la Marne.



Clos Le Léon Blanc de Blancs Extra Brut

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il Clos Le Léon di Marc Hébrart è elaborato a partire da uve Chardonnay coltivate nel terroir di Dizy, caratterizzato da terreni ricchi di gesso.

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 millesimata invecchia per circa 72 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 Le particolari caratteristiche del terroir, la maturazione precoce dei frutti, la qualità delle uve così come dei vini nati da questa parcella fanno sì che Clos Le Léon venga considerata la cuvée emblematica del domaine Marc Hébrart.

Tipologia Bianco Champagne blanc de blancs

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay