



CHAMPAGNE

**MARC HEBRART**

MAREUIL-SUR-Aÿ

La cantina Marc Hebrart ha sede a Mareuil-sur-Aÿ, 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.



# Mes Favorites Vieilles Vignes 1er Cru Brut

*Chardonnay, Pinot nero*

**Varietà** Pinot Nero, Chardonnay.

**Vigneti** La cuvée Mes Favorites di Marc Hébrart è elaborata a partire dall'assemblaggio di annate diverse (2016-2018) di Pinot Nero Premier Cru e di Chardonnay Premier Cru coltivati a Mareuil-sur-Aÿ. In particolare le uve provengono da vecchi vigneti di selezione massale.

**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 36 mesi sulle fecce fini. Il vino, conservato nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10°C, subisce il dégorgeement circa sei mesi prima della commercializzazione.

*Dosage: 6,5 g/L.*

**Caratteristiche** Mes Favorites di Marc Hébrart nasce da appezzamenti di proprietà verso cui Jean-Paul Hébrart prova un forte attaccamento, poiché incarnano l'anima ed il cuore del terroir di Mareuil-sur-Aÿ. Uno Champagne dalla grande mineralità.

**Tipologia** Bianco Champagne cuvée

**Zona di produzione** Francia Champagne Vallée de la Marne

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay, Pinot nero