



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.



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 *dégorgement* 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