



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.



Noces de Craie Grand Cru Extra Brut

Pinot nero

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Il Noces de Craie Grand Cru Extra Brut di Marc Hébrart è elaborato a partire unicamente da uve Pinot Nero Grand Cru coltivate ad Aÿ. Si tratta di vecchi vigneti da 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 millesimata affina per circa 50 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: 5 g/L.

Caratteristiche Noces de Craie Grand Cru Extra Brut di Marc Hébrart nasce dalla grande passione per il Pinot Nero coltivato in un terroir di eccezione: è uno Champagne dal bouquet fine e complesso, in cui spiccano le note di ribes nero e dal palato estremamente bilanciato.

Tipologia Bianco Champagne blanc de noirs

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Pinot nero