



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.



## 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 Ay. 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