



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.



Rive Gauche/Rive Droite Grand Cru Extra Brut

Chardonnay, Pinot nero

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il Rive Gauche/Rive Droite Grand Cru Extra Brut di Marc Hébrart è elaborato a partire da uve Chardonnay Grand Cru provenienti dalla Rive Gauche, e quindi da parcelle situate a Oiry, Chouilly et Avize e da uve Pinot Nero Grand Cru della Rive Droite provenienti da appezzamenti ubicati ad Ay.

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. Il cuore di questa cuvée viene vinificato in fusti di rovere, ricorrendo esclusivamente a lieviti indigeni e senza alcuna filtrazione. La fermentazione malolattica viene realizzata ed il remuage è svolto interamente a mano. Questa cuvée millesimata invecchia per circa 66 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: 4,5 g/L.

Caratteristiche Rive Gauche/Rive Droite Grand Cru Extra Brut di Marc Hébrart è uno Champagne dal bouquet complesso, maturo ed elegante; al palato ogni Cru apporta il suo immancabile contributo e l'equilibrio che ne consegue è sublime.

Tipologia Bianco Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero