CHAMPAGNE
MARC HEBRART
MAREUIL·SUR·AŸ

Sensibilità artigianale e grande precisione danno vita a cuvée che riflettono con autenticità il carattere distintivo dei terroir della Vallée de la Marne.



Rive Gauche/Rive Droite Grand Cru

Chardonnay, Pinot nero

Questo Champagne è ottenuto da uve Chardonnay provenienti da parcelle Grand Cru situate sulla Rive Gauche, nei comuni di Oiry, Chouilly ed Avize, e da uve Pinot Noir provenienti da parcelle Grand Cru situate sulla Rive Droite, nel comune di Aÿ.
La vendemmia è manuale e le uve vengono selezionate prima della pressatura, effettuata mediante una pressa pneumatica a membrana Bucher. Le parcelle sono vinificate separatamente per preservarne l'identità. La fermentazione malolattica è svolta integralmente, e il remuage viene effettuato interamente a mano.
Il processo di affinamento si svolge sui lieviti per circa 66 mesi. Per il dosaggio viene utilizzato mosto concentrato rettificato (MCR). La sboccatura avviene circa 6 mesi prima della commercializzazione.
Il dosaggio è Extra-Brut.

Tipologia Champagne non millesimato

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero

Dosaggio Extra-Brut