



CHAMPAGNE

MARC HEBRART

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.



Rosé 1er Cru Extra Brut

Chardonnay, Pinot nero

Varietà Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneti Il Rosé di Marc Hébrart è elaborato a partire dall'assemblaggio di annate diverse di Chardonnay Premier Cru (2018) di Pinot Nero Premier Cru (2020) coltivati a Mareuil-sur-Aÿ. Compongono l'assemblaggio anche una piccola percentuale di Mareuil rouge dell'annata 2019.

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.

Il Mareuil Rouge affina per circa un anno in fusti di rovere. Il vino, conservato nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10°C, subisce il *dégorgement* circa sei mesi prima della commercializzazione.

Dosage: 3,5 g/L.

Caratteristiche Mes Favorites di Marc Hébrart è uno Champagne dalla consistenza cremosa, caratterizzato da aromi floreali e sentori di frutta rossa ed erbe.

Tipologia Rosato Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero