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.



Rosé 1er Cru

Chardonnay, Pinot nero

Questo Champagne Rosé nasce dall'assemblaggio di diverse annate in proporzioni variabili. È ottenuto da uve Pinot Noir e Chardonnay provenienti da parcelle Premier Cru situate Mareuil-sur-Aÿ, con l'aggiunta di una piccola percentuale di vino rosso di Mareuil-sur-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 12 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 Rosé

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero

Dosaggio Extra-Brut