



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.



Sélection 1er Cru Extra Brut

Chardonnay, Pinot nero

Varietà Pinot Nero, Chardonnay.

Vigneti La cuvée Sélection di Marc Hébrart è elaborata a partire dall'assemblaggio di tre diverse annate in percentuali diverse (2016, 2017 e 2018) ottenute da parcelle di Pinot Nero Premier Cru coltivate a Mareuil sur Ay et Avenay e di Chardonnay Premier Cru situate a Bisseuil.

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 invecchia per circa 30 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: 3,5 g/L.

Caratteristiche Sélection di Marc Hébrart è uno Champagne fresco e floreale al naso, di buona struttura e concentrazione al palato e caratterizzato da un elegante finale gessoso.

Tipologia Bianco Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero