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.



Sélection 1er Cru

Chardonnay, Pinot nero

Questo Champagne nasce dall'assemblaggio di tre annate in proporzioni variabili. È ottenuto da uve Pinot Noir provenienti da parcelle Premier Cru situate a Mareuil-sur-Aÿ e Avenay, e da uve Chardonnay provenienti da parcelle Premier Cru situate a Bisseuil.
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 30 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