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.

Special Club 1er Cru Brut

Chardonnay, Pinot nero

2017 – Magnum

Varietà Chardonnay.

Vigneti Lo Special Club Premier Cru Brut di Marc Hébrart è realizzato con 50% di uve Chardonnay provenienti da Oiry, Chouilly, Alize-Grand Cru e con 50% di uve Chardonnay provenienti da Mareuil Sur Aÿ e Dizy Premier Cru.

Vinificazione Durante la vendemmia la selezione dell'uva è manuale. Ogni parcella viene vinificata separatamente in modo da preservarne l'identità. La fermentazione malolattica non viene interrotta ed il remuage è svolto interamente a mano. Questa cuvée millesimata affina per circa 48 mesi sulle fecce fini. Il dégorgement avviene circa sei mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche Special Club Premier Cru Brut di Marc Hébrart è uno Champagne dal bouquet fine e complesso, in cui spiccano le note di ribes nero e dal palato estremamente bilanciato.

Dosage 6 g/L.

……..

2019 – Bottiglia

Varietà Pinot Nero e Chardonnay.

Vigneti Lo Special Club Premier Cru Brut di Marc Hébrart è realizzato con 50% di uve Pinot Nero provenienti da Mareuil sur Aÿ Premier Cru Old wines (Faubourg D'enfer, Croix Blanche, Pruche, Haut de Varille), 15% Pinot Nero Louvois Grand Cru (Le Mont, Les Hauts Berceaux) e 35% Chardonnay Mareuil sur Aÿ Premier Cru Vieilles Vignes (Beauregard, Ramonette, Buisson Saint Loup, Clef).

Vinificazione Durante la vendemmia la selezione dell'uva è manuale. Ogni parcella viene vinificata separatamente in modo da preservarne l'identità. La fermentazione malolattica non viene interrotta ed il remuage è svolto interamente a mano. Questa cuvée millesimata affina per circa 48 mesi sulle fecce fini. Il dégorgement avviene circa sei mesi