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

Chardonnay, Pinot nero



Questo Champagne nasce dall'assemblaggio di 50% Pinot Noir proveniente da vecchie vigne Premier Cru di Mareuil-sur-Aÿ, situate nelle parcelle *Faubourg d'Enfer*, *Croix Blanche*, *Pruche* e *Haut de Varille*, 15% Pinot Noir proveniente dalle parcelle Grand Cru *Le Mont* e *Les Hauts Berceaux di Louvois* e 35% Chardonnay proveniente da vecchie vigne Premier Cru di Mareuil-sur-Aÿ, situate nelle parcelle *Beauregard*, *Ramonette*, *Buisson Saint-Loup* e *Clef*.
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 48 mesi. Per il dosaggio viene utilizzato mosto concentrato rettificato (MCR). La sboccatura avviene circa 6 mesi prima della commercializzazione.
Il dosaggio è Brut.

Tipologia Champagne millesimato

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero

Dosaggio Brut