

CHAMPAGNE
MARC HEBRART
MAREUIL-SUR-Aÿ

La cantina Marc Hebrart ha sede a Mareuil-sur-Aÿ, nella Valle della Marna ed è stata creata dall'omonimo produttore nel 1964. Attualmente l'azienda è diretta dal figlio di Marc, Jean-Paul Hebrart.



Rosé 1er Cru Extra Brut

Chardonnay, Pinot nero

Varietà Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneti Il Rosé di Marc Hébrart è elaborato a partire dall'assemblaggio di annate diverse di Chardonnay Premier Cru (2018) di Pinot Nero Premier Cru (2020) coltivati a Mareuil-sur-Aÿ. Compone l'assemblaggio anche una piccola percentuale di Mareuil rouge dell'annata 2019.

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.

Il Mareuil Rouge affina per circa un anno in fusti di rovere. Il vino, conservato nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10°C, subisce il *dégorgement* circa sei mesi prima della commercializzazione.

Dosage: 3,5 g/L.

Caratteristiche Mes Favorites di Marc Hébrart è uno Champagne dalla consistenza cremosa, caratterizzato da aromi floreali e sentori di frutta rossa ed erbe.

Tipologia Rosato Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero