



2014 Champagne Extra Brut Grand Cru

Rive Gauche / Rive Droite, Marc Hébrart

Un superbe champagne Grand Cru

Description:

Discret et élégant, généreux et fin - ces attributs sont sans doute ceux qui décrivent le mieux le style noble de la maison de champagne Hebrart. Ce Champagne vintage raffiné est produit pour moitié à partir de Chardonnay et de Pinot Noir, les raisins provenant des vignobles Grand Cru les plus renommés de la rive gauche et de la rive droite du fleuve. Après la fermentation malolactique, l'élevage en fûts de chêne et au moins 60 mois sur lies, cet Extra Brut se présente avec des arômes de pain fraîchement cuit et des accents complexes fruités et épicés. En bouche, l'attaque est large, le vin est corsé, avec des saveurs complexes et une longue finale saline.

Note de dégustation:

Effervescence des plus fines. Magnifique bouquet de poires, de coings, de fleurs blanches, de nougat et de brioche grillée. Ample avec de subtiles touches fumées, beaucoup de substance et de densité, fruit ferme et présent avec une acidité racée, de la complexité et de la précision. Longue finale aux beaux arômes toastés de fût de bois.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Champagne Hebrart

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

72 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Référence:

1109314

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Rive Gauche / Rive Droite
Marc Hébrart

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	72 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés