

2019 Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart



Description:

Der «Special Club» wurde 1971 als erster Club von Champagnerwinzern, die einen absoluten Qualitätsanspruch zu der Zeit ausdrücken wollten, gegründet. Heute sind 28 «Artisans of Champagne» Mitglieder. Im Zentrum sind bis heute Champagner, die Ausdruck ihrer vielfältigen Terroirs sind. Erlaubt sind als Special Club ausschliesslich Champagner aus 100% eigenen Trauben, die im eigenen Keller gereift wurden. Eine Jury aus Önologen und Wine Professionals prüfen die Champagner auf ihre Qualität, erst dann dürfen sie in der exklusiven «Special Club»-Flasche verkauft werden. Dabei muss jeder angestellte Champagner zwei Bildproben durchlaufen und erst nach Bestehen gibt es das Go für die Freigabe. Die Mindestzeit für das Hefelager in der Flasche beträgt 36 Monate, also ein Vielfaches der gesetzlich vorgeschriebenen Reifezeit, die nur 15 Monate beträgt. Ein Special Club Champagner darf nur in ausgezeichneten Spitzenjahrgängen erzeugt werden.

Note de dégustation:

Jaune puissant et brillant. Bouquet de pomme verte et de poire, sur des nuances de miel, de brioche et d'herbes fraîches. Dense et complexe en bouche, crémeux et juteux, avec beaucoup d'ampleur et de puissance. Acidité bien intégrée, sur des arômes de pamplemousse et de poire, les notes florales se marient aux notes de terroir salées et calcaires. Un grand champagne jusque dans la longue finale

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:

36 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Référence:

1179719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Special Club
Marc Hébrart

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés