



2014 Champagne Extra Brut Grand Cru

Rive Gauche / Rive Droite, Marc Hébrart

Un superbo champagne Grand Cru

Descrizione del vino:

Discreto ed elegante, generoso e fine: questi attributi descrivono probabilmente al meglio lo stile nobile della Maison Hebrart. Questo raffinato Champagne millesimato è ottenuto per metà da Chardonnay e per metà da Pinot Nero, le cui uve provengono dai più rinomati vigneti Grand Cru della riva destra e sinistra del fiume. Dopo la fermentazione malolattica, l'affinamento in botti di rovere e almeno 60 mesi sui lieviti, questo Extra Brut si presenta con aromi di pane appena sfornato e complessi accenti fruttati e speziati. Al palato, l'attacco è ampio, il vino è corposo, con sapori complessi e un finale lungo e salino.

Nota di degustazione:

L'effervescenza più fine. Magnifico bouquet di pere, mele cotogne, fiori bianchi, torrone e brioche tostata. Corposo, con sottili note di fumo, molta sostanza e densità, frutto fermo e presente con acidità vigorosa, complessità e precisione. Finale lungo con deliziosi aromi di legno tostato.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Champagne Hebrart
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	72 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Numero di articolo:	1109314

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Rive Gauche / Rive Droite
Marc Hébrart

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	72 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi