

## 2018 Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart



**Nota di degustazione:**

Giallo potente e brillante. Profumo di mela verde e pera, con note di miele, brioche ed erbe fresche. Al palato è denso e complesso, cremoso e succoso, con molta pienezza e potenza. Acidità ben integrata, con aromi di pompelmo e pera, note floreali che si mescolano a note salate e gessose del territorio. Un grande champagne fino al lungo finale.

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Champagne Hebrart
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	1179718

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Extra Brut

Special Club  
Marc Hébrart

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi