



Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru, Marc Hébrart

Nota di degustazione:

Attragente rosa salmone, spuma fine. Al naso e al palato rivela note di mela rossa, biscotti e agrumi. Corpo possente con acidità impetuosa e grande vivacità, croccante e preciso con un nucleo fruttato e gastronomico. Piacevolmente asciutto fino al 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

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Champagne Hebrart

Valutazioni: Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100

Vinificazione: 30 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: 49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge

Numero di articolo: 11796--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru
Marc Hébrart

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100
Varietà d'uva:	49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi