



## 2018 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Champagne Hebrart
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	7 Mesì in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	1109318

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Champagne Extra Brut Grand Cru**

Rive Gauche / Rive Droite  
Marc Hébrart

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	7 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi