



## 2019 Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie, Marc Hébrart

**Descrizione del vino:**

Superbo champagne invecchiato sui lieviti per 48 mesi, proveniente dai migliori vigneti Grand Cru del famoso villaggio di Aÿ.

**Nota di degustazione:**

Giallo scintillante. Naso minerale-salato, con note di fiori bianchi, pesca, pera e pasticceria fresca. Al palato è carnoso e succoso, con grande corpo e intensità. Superba lunghezza e complessità, vivace e di classe 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>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1109119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie  
Marc Hébrart

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi