

Marc Hebrart "Mes Favorites" Vieilles Vignes 1er cru

Frankrike / Champagne / Vallée de la Marne



Høyoppløselig bilde



Jean-Paul Hebrart har siden 1997 hatt ansvaret for driften av dette vinhuset i Mareuil sur Aÿ. Huset ble etablert av hans far, Marc Hebrart, i 1964 og fra 1985 ble de med i det som i dag heter Club Tresors de Champagne hvor medlemmene tapper sine beste viner under Spesial Club etikette og på den noe særegne flasken. Eiendommen har i dag litt over 14 hektar med vinmark fordelt på litt forskjellige Premier- og Grand Cru områder. En god del av de hektarene ligger i Mareuil sur Aÿ og i nærheten av områdets eneste clos, Clos de Goisses. I tillegg ligger hoveddelen i Aÿ, Avenay Val d'Or, Bisseuil, Chouilly og Oiry. Drueandelen i markene er 75% pinot noir og 25% chardonnay.

Stilen på vinen er transparent, tydelig, og elegant. Ikke ulikt hva hans kone, Isabelle Diebolt, lager hos Diebolt-Vallois i Cramant."

Champagnedistriktet ligger opp mot den nordligste grensen for dyrking av vin med beliggenhet rundt byene Reims og Epernay, adskilt av elvedalen Marne. Kaldt, vått nordlig klima, med sterk påvirkning fra Atlanteren. Så langt nord i vinbeltet? strekkes vektsyklusen til det ytterste. Det er fem viktige distrikter i Champagne: Montagne de Reims, Côte de Blancs, Vallée de Marne, Aube og Côte de Sézanne.

Denne champagnen er laget av Hebrarts favorittparseller i Mareuil, og er ment som en hyllest til terroiret. 75% Pinot Noir og 25% Chardonnay. Hvis du elsker viner fra Marc Hebrart - så er dette den beste NV han lager - konsentrert, elegant og lett. Rett og slett suverent.

Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Champagne Marc Hebrart
Druetyper	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Vinifikasjon	Klassisk vinifikasjon uten bruk av fat der hver enkelt liten parsell vinifiseres separat.
Lagring	Full malo og 40 måneder på bunnfall.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 8 g/l Syre: 4.3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.
Karakteristikk	Klassisk, edel pinot karakter på duft med røde epler og florale toner. I smak er den fuktig, kompleks og chardonnayelementet kommer tydelig frem i en lang, crisp ettersmak. Et fullstendig mesterverk av vektløs konsentrasjon.
Serveringstemperatur	6 - 7 °C
Passer til	Sjømat, lyst kjøtt

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13065401	5796628	kr. 499,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

90 poeng **apéritif**

Stort og bløtt anslag, god syre, godt med frukt, fin tørrhet og lengde. En god og konsentrert stofflig champagne som tåler 7-8 år.

89 poeng **Dagens Næringsliv**

Dufter av melne epler, fersken og søt gjærbakst. Bløt, sødmefull og rik frukt på smak med fyldig struktur og kremet mousse. Flott friskhet og lang ettersmak.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment