

Marc Hebrart Blanc des Blancs Brut 1er Cru Brut

Frankrike / Champagne / Øvrige



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 vekstsyklusen til det ytterste. Det er fem viktige distrikter i Champagne: Montagne de Reims, Côte de Blancs, Vallée de Marne, Aube og Côte de Sézanne.

Fra Oiry Grand Cru, Chouilly Grand Cru og Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru.

Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Champagne Marc Hebrart
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Full malolaktisk. 6,5g sukker.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 6.5 g/l Syre: 4.8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.
Karakteristikk	Klar gul. Fruktig duft av sitrus, eple og litt bakverk. Tørr men fruktig smak av eple og sitrus.
Serveringstemperatur	8 - 10 grader
Passer til	Aperitif, sjømat

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	7275501	4642948	kr. 479,90
Antall i kasse	Sortiment	SAP nr	
6		34071 Status: Lagervare	

91 poeng **apéritif**

Gulgrønn. Elegant med fint preg av grønt eple, våt og tørr stein, god mykere karakter. Stort og bløtt anslag med god syre, fint kremet skum per kompleksitet og dybde, lang. En god og kompleks transparent champagne som har fått et godt løft og som tåler 7-8 år.

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
Drink for every moment