

# Marc Hebrart Sélection brut 1.er Cru Magnum

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.

Marc Hebrarts mest solgte champagne. Med egne druer fra en rekke små parseller som vinifiseres separat.

<b>Type</b>	Champagne
<b>Klassifikasjon</b>	AOC Champagne
<b>Produsent</b>	Champagne Marc Hebrart
<b>Druetyper</b>	30% Chardonnay, 70% Pinot Noir
<b>Vinifikasjon</b>	Egne druer fra Mareuil-sur-Aÿ, samt 13% fra Chouilly. Ståltank og full malolaktisk gjæring.
<b>Lagring</b>	Ingen fatlagring, kun flaskemodning i minimum 2 år før deogring.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %      Sukker: 7 g/l      Syre: 7.5 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år.
<b>Karakteristikk</b>	Fin frukt av lime og sitrus og grønne epler. Fine lagringstoner. Frisk, stram, elegant og mineralisk smak som etterlater en lang ettersmak av kalk og sjø.
<b>Serveringstemperatur</b>	7 - 9 °C
<b>Passer til</b>	Aperitif, kylling, pai, fermentert mat.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
1,5 L	9390205	6245005	kr. 899,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg		

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*