

Marc Hebrart Sélection Brut 1er Cru

Frankrike / Champagne / Øvrige



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

Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC Champagne
Produsent	Champagne Marc Hebrart
Druetyper	35% Chardonnay, 65% Pinot Noir
Vinifikasjon	Egne druer fra Mareuil-sur-Ay, samt 13% fra Chouilly. Ståltank og full malolaktisk gjæring.
Lagring	Ingen fatlagring, kun flaskemodning i minimum 2 år før deogring.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 6,5 g/l Syre: 7,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år.
Karakteristikk	Duft av steinfrukter, hvite blomster og sitrus. I munnen har den en viss tyngde fra Pinot Noir, men med herlig balanserende syrlighet. Nydelig myk, avrundet smak med røde høstepler og tilstrekkelig vekt.
Serveringstemperatur	7 - 9 °C
Passer til	Aperitif, kylling, pai, fermentert mat.

Volum	Varenummer	EPD-nr	
0,75 L	9390101	6244982	
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	Veil. pris eks. MVA
6	Bestillingsutvalg		kr. 397,60

90 poeng **apéritif**

Stort bløtt anslag med god syre, kremet smak, god syre og tørhet. En smaksrik champagne som tåler 7-8 år.

89 poeng **Dagens Næringsliv**

Dufter av brødbakst med hint av røde melne epler og fersken. Bløt og moden frukt på smak med kremet mousse og spenstig syre. Lang og tørr 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