

Marc Hebrart Noces De Craie Grand 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.

Hebrarts Noces de Craie Grand Cru kommer fra et omhyggelig utvalg av 5 parceller med gamle Pinot Noir-vinstokker i Ay Grand Cru. Lages kun i de beste årgangene. Første gang var i 2012. Deretter har den blitt laget i 2015, 2016 og 2018.

Type	Champagne		
Klassifikasjon	AOC		
Produsent	Champagne Marc Hebrart		
Årgang	2019		
Druetyper	100% Pinot Noir		
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifisering på stål.		
Lagring	Full malo og 48 måneder på bunnfall		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 5.1 g/l	Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Lys gul. Rik fruktig duft med modne epler og frisk sitrus. Intense og komplekse aromaer på nesen, med den perfekte kombinasjonen av friskhet og mineralitet på grunn av kritt og kraft og aromatisk rikdom fra pinot noir (preg av bringebær, jordbær, rødbær, bjørnebær, sjokolade). Munnen følger nesen godt, det er en muskuløs, men perfekt balansert vin. Et fyrverkeri av aromaer, grønt eple, pære, eksotiske frukter, ristet surdeigsbrød m.m. Finishen er saftig, veldig raffinert og ganske mineralsk med		
Serveringstemperatur	7 - 9 °C		
Pakket til	Vestkjøttmer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13065001	5796651	kr. 759,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
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
Grand vin every moment