



CHAMPAGNE

MARC HEBRART

MAREUIL-SUR-AY

La cantina Marc Hebrart ha sede a Mareuil-sur-Aÿ, nella Valle della Marna ed è stata creata dall'omonimo produttore nel 1964. Attualmente l'azienda è diretta dal figlio di Marc, Jean-Paul Hebrart.

# Special Club 1er Cru Brut

*Chardonnay, Pinot nero*

**2017 – Magnum**

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Lo Special Club Premier Cru Brut di Marc Hébrart è realizzato con 50% di uve Chardonnay provenienti da Oiry, Chouilly, Alize-Grand Cru e con 50% di uve Chardonnay provenienti da Mareuil Sur Aÿ e Dizy Premier Cru.

**Vinificazione** Durante la vendemmia la selezione dell'uva è manuale. Ogni parcella viene vinificata separatamente in modo da preservarne l'identità. La fermentazione malolattica non viene interrotta ed il remuage è svolto interamente a mano. Questa cuvée millesimata affina per circa 48 mesi sulle fecce fini. Il dégorgement avviene circa sei mesi prima della commercializzazione.

**Caratteristiche** Special Club Premier Cru Brut di Marc Hébrart è uno Champagne dal bouquet fine e complesso, in cui spiccano le note di ribes nero e dal palato estremamente bilanciato.

Dosage: 6 g/L

**2019 – Bottiglia**

**Varietà** Pinot Nero e Chardonnay.

**Vigneti** Lo Special Club Premier Cru Brut di Marc Hébrart è realizzato con 50% di uve Pinot Nero provenienti da Mareuil sur Aÿ Premier Cru Old wines (Faubourg D'enfer, Croix Blanche, Pruche, Haut de Varille), 15% Pinot Nero Louvois Grand Cru (Le Mont, Les Hauts Berceaux) e 35% Chardonnay Mareuil sur Aÿ Premier Cru Vieilles Vignes (Beauregard, Ramonette, Buisson Saint Loup, Clef).

**Vinificazione** Durante la vendemmia la selezione dell'uva è manuale. Ogni parcella viene vinificata separatamente in modo da preservarne l'identità. La fermentazione malolattica non viene interrotta ed il remuage è svolto interamente a mano. Questa cuvée millesimata affina per circa 48 mesi sulle fecce fini. Il dégorgement avviene circa sei mesi prima della commercializzazione.

