



CHAMPAGNE
MARC HEBRART
MAREUIL-SUR-AY

SPÉCIAL CLUB • BRUT 1^{er} CRU • MILLÉSIMÉ



Terroir di produzione del Pinot Noir: 35% Mareuil-sur-Aÿ 1^{er} Cru.
Lieu-dit: Faubourg d'Enfer, Croix Blanche, Pruches, Haut-Varille
20% Aÿ Grand Cru.
Lieu-dit: Cheuzelles, Pierre Robert, Le Leon, Pruches.
Età media delle vigne: 42 anni.

Terroir di produzione dello Chardonnay: 35% Mareuil-sur-Aÿ 1^{er} Cru
Lieu-dit: Beauregard, Ramonette, Buisson Saint Loup, Clef.
10% Oiry, Chouilly Grand Cru.
Lieu-dit: La Justice, Montaigu.
Età media delle vigne: 45 anni.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agicoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

VENDEMMIA

Manuale. Diradamento della vigna per ridurre la resa.

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in piccole vasche in acciaio inox termoregolate. La fermentazione malolattica avviene per inoculo di batteri e il remuage è interamente svolto a mano.

INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

48 mesi.

ZUCCHERO RESIDUO

6,5 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una fragranza sorprendente. Magistrale e serena, con un finale bizzarro che scorre un frutto puro attraverso le sue numerose ottave e registri, con gesso come compagno di viaggio discreto, ma solo all'inizio; con il secondo sorso il gesso emerge. Therry Theise.

Il Club Tresors de Champagne comprende 28 produttori artigianali, selezionati all'interno delle zone più pregiate della regione della Champagne, ognuno riconosciuto per la qualità del proprio lavoro.