

Marc Hebrart Clos le Leon Extra Brut 2015

Frankrike / Champagne / Vallée de la Marne



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.

Fra en Grand Cru enkeltvinmark i Dizy. På grunn av sin beliggenhet i terroiret, eksponeringen, den tidlige modenheten, jordsmonnet, kvaliteten på druene og vinene, er denne Clos flaggskipvinen til Domaine Hebrart.

Type	Champagne		
Klassifikasjon	AOC Champagne		
Produsent	Champagne Marc Hebrart		
Årgang	2015		
Druetyper	Chardonnay		
Vinifikasjon	vinifisert i 228 ltr eikefat med en lang, langsom gjæring på bare 12 C. Vinen går ikke gjennom malolaktisk gjæring, og sitter på de fine leene i fat i syv måneder før den blir tappet over på flaske for annengangsgjæring.		
Lagring	6 - 7 år flaskemodning		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 3,5 g/l g/l	Syre: 6,5 g/l g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.		
Karakteristikk	Livlig lys gul. Kremete duft av epler, marsipan, sitronkrem og autolyse. Lag med våte steiner, kritt, balansert av mineraler og blomsternoter. Fyller munnen med en dybde av smak og intensitet. Utrolig lengde. Det er en vin å nyte og la skylle over deg.		
Serveringstemperatur	10 - 12 °C		
Passer til	Fisk med fyldig saus, fjærkre.		

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16397901	6244966	kr. 1 589,90
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>