



CHAMPAGNE

MARC HEBRART



Créée en 1960 par Marc Hébrart, la maison est dirigée depuis 1997 par son fils Jean-Paul. Le vignoble, de 14 hectares, est réparti sur les deux rives de la Marne : secteur de Mareuil, Avenay, Val d'Or et Bisseuil sur la rive droite et secteur d'Oiry et Chouilly, grands crus de la côte des Blancs sur la rive gauche. Ainsi, la cuvée Rive gauche - Rive droite doit son nom au parfait assemblage entre les chardonnays de la côte des Blancs et les pinots noirs de l'autre rive.

Ce Millésime 2016 du Coteaux Champenois Blanc est le premier élaboré par la maison Marc Hébrart.

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay

TERROIR : Vallée de la Marne
Mareuil-sur-Ay

UNIFICATION : Elevage sous bois



nez de myrtille et de mûre



notes d'agrumes prononcées.



La maison pratique une culture raisonnée en limitant au maximum les traitements chimiques.

L'âge moyen des vignes est de 30 ans. Toutes les parcelles sont vinifiées séparément, en fût de chêne, pour préserver les identités individuelles.

Champagne Marc Hébrart
16 Quai du Moulin - 51160 Ay
Tél. 03 26 52 60 75