

EGLY-OURIET BRUT PREMIER CRU LES VIGNES DE VRIGNY NV

Art. nr E00701

Pris 545,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Egly-Ouriet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Meunier 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Komplex, nyanserad och elegant doft med inslag av röda bär, rostad brioche, nougat och röda äpplen. Smakrik, förförisk och elegant och torr champagne med inslag av vinteräpplen och en tydligt frisk syra. Extremt ren i stilen.

Passar till Serveras som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Om producenten

I Grand Cru-byn Ambonnay i Champagne finns några av de förnämsta odlingarna av Pinot Noir. Francis Egly kallas ofta den främste Pinotodlaren av dem alla. Francis Egly var bland de första som höjde statusen på småskalig odlarchampagne, i en tid som dominerades av de stora Champagnehusens standardprodukter.

Han är fjärde generationen på egendomen Egly-Ouriet, som grundades 1930 och omfattar knappt tio hektar Grand Cru vingårdar där man framförallt odlar Pinot Noir från riktigt gamla stockar. I byn Vrigny äger man även två hektar med Pinot Meunier som utgör basen för kultvinet, "Les Vignes de Vrigny", ett av Champagnes få viner av ren Pinot Meunier.

