



EGLY-OURIET BRUT LES PRÉMICES NV

Art. nr 1031147

Pris 549,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Egly-Ouriet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Nyanserad, elegant doft med ton av vita blommor, röda äpplen, rostat brioche och mineral. Torr, mycket frisk och nyanserad smak i elegant, krämig stil med inslag av citrus, rostat bröd och vinteräpplen.

Tillverkning Vinet fick jäsa naturligt på temperaturkontrollerade rostfria ståltankar. Ingen malolaktisk jäsning är genomförd och inte heller någon filtrering eller klarning.

Lagring Buteljerades 2018 och degorgerades i juli 2021.

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

Information Les Premices är den första nya Cuvée som släpps från Egly-Ouriet på cirka 20 år. Blendens består av lika delar av Chardonnay, Pinot Meunier och Pinot Noir och har lagrats i 41 månader på sin jästfällning. Dosage 1g/l. Nuvarande blend består av årgångarna 2016 och 2017.



Om producenten

EGLY-OURIET ÄR CHAMPAGNE MED KULTSTATUS

Francis Egly är en av förgrundsgestalterna när det gäller att höja statusen på småskalig odlarchampagne. Han anses vara den i särklass främste odlaren av Pinot Noir i hela Champagne, och både han och hans viner har kultstatus världen över. När Francis Egly tog över efter sin far 1980 minskade han omgående skördeuttaget och övergick till ekologisk odling.

Egly-Ouriet grundades 1930 och ägorna omfattar dryga 11 hektar vinmark dominerad av Pinot Noir, merparten i hembyn Ambonnay. På två hektar i byn Vrigny odlas Pinot Meunier som utgör basen för kultvintet **"Les Vignes de Vrigny"**

Egly-Ouriets viner är majestätiska, rika och komplexa skapelser med stor lagringspotential. Vinerna är mycket eftersökta och upplagorna är små. Naturnära odling, utan kemiska bekämpningsmedel och viner som jäses på fat med sin naturliga jäst är några av kännetecknen. Lägg till det extra långa lagringstid på jästfällningen, fyra till sex år, i huvudsak på fat som ger lager på lager med komplexa smaker. "Bourgogne med bubblor", som en kritiker beskrev dem.

Egly-Ouriets paradvin är den gigantiska "Grand Cru Blanc de Noirs" från vingården Les Crayères av ren Pinot Noir från mycket gamla stockar - en vinupplevelse långt utöver det vanliga.