

EGLY-OURIET GRAND CRU BLANC DE NOIRS VIEILLES VIGNES NV

Art. nr: E00401

Pris: 1.345,00 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Restaurang

Land: Frankrike

Producent: Egly-Ouriet

Druvor: Pinot Noir 100%

Karaktär: Stor, komplex doft med tydligt inslag av röda äpplen, mineral och rostade nötter. Smakrik, nyanserad och mycket frisk champagne i krämig stil med toner av röda äpplen, honung, mineral och rostade nötter.

Tillverkning: Vinet har jäst och lagrats på ekfat före buteljering. Ingen malolaktisk jäsning, filtrering eller klarning är genomförd. Nuvarande tappning har lagrats i 70 månader på sin jästfällning.

Alkoholhalt: 12,5% Restsocker: 3 g/l

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 dryga tio hektar 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.

