

EGLY-OURIET GRAND CRU BRUT ROSÉ NV

Art. nr 77773

Pris 939,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Egly-Ouriet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Roséchampagne

Druvor Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 4 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Nyanserad doft med inslag av höstrosor, solmogna röda bär, brödighet och en lätt rökgig mineralton. Torr, mycket frisk, elegant och smakrik champagne med tydligt inslag av mineral och röda vinteräpplen, körsbär och brioche. Lång, nyanserad eftersmak.

Tillverkning 100 % av vinet har jäst på ekfat. Inför andra jäsningsen på butelj tillsattes 5 % Coteaux Champenois rouge. Ingen malolaktisk jäsnings, filtrering eller klarning är genomförd. Champagnen har lagrats i 60 månader på sin jästfällning. Nuvarande blend består av 50% 2013, 30% 2012 och 20% 2011.

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

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 kultvinet **"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.

