

EGLY-OURIET GRAND CRU BRUT TRADITION NV

Art. nr: 77565

Pris: 549,00 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Systembolagets beställning

Land: Frankrike

Producent: Egly-Ouriet

Druvor: Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Karaktär: Elegant, nyanserad doft med inslag av brioche, röda bakade äpplen, vanilj och en liten ton av vita blommor. Smakrik och krämig champagne med elegans, finesse och rikedom, tydligt inslag av röda äpplen, rostat bröd, hasselnötter och citrus. Lång, nyanserad eftersmak.

Tillverkning: Naturlig jäsnings under temperaturkontroll. 50 % av vinet fick jäsa på ekfat. Ingen malolaktisk jäsnings är genomförd och inte heller någon filtrering eller klarning. Champagnen har lagrats i 48 månader på sin jästfällning.

Alkoholhalt: 12,5% Restsocker: 5 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.

