

EGLY-OURIET BRUT GRAND CRU MILLÉSIME 2009

Art. nr: 76577

Pris: 1.199,00 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Restaurang

Land: Frankrike

Producent: Egly-Ouriet

Druvor: Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Karaktär: Elegant och nyanserad doft med inslag av mineral, rostat bröd, röda äpplen, honung, nougat och apelsin. Nyanserad och smakrik champagne i krämig stil med inslag av mineral, bakade äpplen, hasselnötter, rostat bröd, choklad och apelsin.

Tillverkning: 100 % av vinet har jäst och lagrats på ekfat före buteljering. Ingen malolaktisk jäsning, filtrering eller klarning är genomförd. Champagnen har lagrats i 96 månader på sin jästfällning.

Alkoholhalt: 12,5% Restsocker: 2 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.

