

## EGLY-OURIET GRAND CRU VP EXTRA BRUT NV

**Art. nr** E01201

**Pris** 899,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Egly-Ouriet

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Rik, komplex, nötig och brödig doft med tydligt inslag av röda bakade äpplen och torkad frukt. Smakrik, aromatisk champagne i stor stil med inslag av rostade hasselnötter, mogna röda äpplen, torkade aprikoser, rostad brioche och mineral. Lång, mycket nyanserad eftersmak.

**Tillverkning** Vinet har jäst och sedan lagrats en tid på ekfat före buteljering. Ingen malolaktisk jäsning, filtrering eller klarning är genomförd. Nuvarande tappning har lagrats i hela 84 månader på sin jästfällning.

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

**Information** Grand Cru VP Extra Brut är Francis Eglys egen favorit, som produceras mycket på känsla vad gäller druvblandning, tid för lagring, dosage etc. Francis säger: "Det är MIN cuvée, inga regler gäller!". V.P. står för Vieillesement Prolongé vilket betyder att Champagnen fått extra lång lagring på jästfällningen.

### 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.

