

EGLY-OURIET BRUT GRAND CRU MILLÉSIME 2011

Art. nr E01601

Pris 1.599,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Egly-Ouriet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Elegant och nyanserad doft med inslag av mineral, rostat bröd, äpplen, röda bär, honung, rostade mandlar och citrus. Nyanserad och smakrik champagne i krämig stil med inslag av mineral, bakade äpplen, hasselnötter, rostat bröd, choklad och citrus. Lång, nyanserad eftersmak.

Tillverkning 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. Dosage 1 g/liter.

Lagring Buteljerades 2012 och degorgerades i juli 2020.

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

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.

