

EGLY-OURIET AMBONNAY ROUGE

Årgång 2022

Art. nr 1041300

Pris 2.629 kr

Storlek 750 ml

Producent Egly-Ouriet

Ursprung Côteaux Champenois, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Privatimport

Karaktär Nyanserad, elegant och kryddig doft med inslag av skogshallon, mörka körsbär, rosenblad mineral och fat. Ungdomlig, elegant, frisk, bärig och kryddig smak med inslag av skogshallon, mörka körsbär, mineral och sandelträ.

Tillverkning Vinet har jäst och lagrats på små franska ekfat och har inte filtrerats innan buteljering.

Lagring Vinet har lagrats i 22 månader på franska ekfat, varav 30% av faten var nya.

Passar till Rätter av fågel, fläsk- eller lammkött.

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. Lagg till det extra lång 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.

