

## EGLY-OURIET BRUT PREMIER CRU LES VIGNES DE VRIGNY

**Årgång** NV

**Art. nr** EO0701

**Pris** 649 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Egly-Ouriet

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Pinot Meunier 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Komplex, nyanserad och elegant doft med inslag av röda bär, rostad brioche, nougat och röda äpplen. Smakrik, förförisk och elegant och torr champagne med inslag av vinteräpplen och en tydligt frisk syra. Extremt ren i stilen.

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

### 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 ägorerna 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.

