

EGLY-OURIET GRAND CRU BRUT ROSÉ

Årgång NV

Art. nr 77773

Pris 1.029 kr

Storlek 750 ml

Producent Egly-Ouriet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Roséchampagne

Druvor Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 3 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Nyanserad doft med inslag av höstrosor, solmogna röda bär, brödighet och en lätt rölig mineralton. Torr, mycket frisk, elegant och smakrik champagne med tydligt inslag av mineral och röda vinteräpplen, körsbär och brioche. Lång, nyanserad eftersmak.

Tillverkning 100 % av vinet har jäst på ekfat. Inför andra jäsningen på butelj tillsattes 5 % Coteaux Champenois rouge. Ingen malolaktisk jäsning, filtrering eller klarning är genomförd. Champagnen har lagrats i 60 månader på sin jästfällning.

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

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.

