

EGLY-OURIET GRAND CRU VP EXTRA BRUT

Årgång NV

Art. nr 1031144

Pris 1.299 kr

Storlek 750 ml

Producent Egly-Ouriet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 3 g/l

Sortiment Privatimport

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 lagrats en tid på ekfat före buteljering. Ingen malolaktisk jäsning, filtrering eller klarning är genomförd.

Lagring Har lagrats i 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 Viellissement Prolongé vilket betyder att Champagnen fått extra lång lagring på jästfällningen. Nuvarande blend består av lika delar av 60% 2014, 20% 2013 och 20% 2012.



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 jäsas 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.