

EGLY-OURIET PREMIER CRU LES VIGNES DE BISSEUIL

Årgång

Art. nr 91319

Pris 899 kr

Storlek 750 ml

Producent Egly-Ouriet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Meunier 15%, Pinot Noir 15%, Chardonnay 70%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 3 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Elegant, nyanserad doft med inslag av citrus, gröna äpplen, vita blommor, rostat bröd och en tydlig ton av mineral. Torr, mycket frisk och nyanserad smak med tydlig ton av mineral, grillad citron, gröna äpplen och en liten, aptritretande sötta i eftersmaken.

Tillverkning Naturlig jäsnings under temperaturkontroll på ekfat, varav 10% av faten var nya. Ingen malolaktisk jäsnings är genomförd och inte heller någon filtrering eller klarning. Champagnen har lagrats i 48 månader på sin jästfällning.

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

Information Les Vignes de Bisseuil är det senaste tillskottet bland Egly-Ouriets champagner. Till skillnad mot deras övriga champagner består Les Bisseuil till största delen av chardonnay (70%).

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 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.

