EGLY-OURIET RATAFIA DE CHAMPAGNE



Årgång NV
Art. nr 82823
Pris 599 kr
Storlek 700 ml
Producent Egly-Ouriet
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork
Druvor Pinot Noir 100%
Alkoholhalt 17%
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig, något kryddig doft med tydligt inslag av torkade aprikoser, fikon, pomerans och nötter. Nyanserad, söt, fyllig, fruktig och något kryddig smak med fin balans mellan sötma och friskhet. Tydligt inslag av sultanrussin, nötter, honung och aprikos. Lång, nyanserad eftersmak.

Tillverkning Efter skörden sorteras druvorna och pressas därefter varsamt. Direkt efter pressningen tillsätts druvsprit till musten.

Lagring Har lagrats i 2 år på franska ekfat.

Passar till Serveras väl kylt som aperitif eller till dessert eller ost.

Information Noga utvalda druvor från Egly-Ouriets grand cru vingårdar. Druvorna till de flaskor vi har i lager just nu kommer till 100 % från årgång 2017. Restsocker: 120-150 g/l.

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 deVrigny"**

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 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.