

# EGLY-OURIET

## A.O.C. Champagne

Bodega de propiedad familiar durante 4 generaciones. Con un total de 9.70 Ha de Grand Cru, ocho de las cuales están situadas en Ambonnay y el resto entre Bouzy y Verzenay. El 80% de la producción es Pinot Noir y el 20% restante Chardonnay. También poseen 2 Ha de Pinot Meunier viejo en Vrigny.

La edad media del viñedo es de más de 40 años. La tierra caliente de Ambonnay permite a la Pinot Noir alcanzar una perfecta madurez. Sus vinos se hacen de forma pura, el 50% de la fermentación lo hacen en barricas de roble, envejeciendo sobre lías, sin filtración, estilo que pone de manifiesto las cualidades de la variedad y del terroir. Dispone en la actualidad de la gama más completa y homogénea de vinos. El consumidor encontrará información precisa en sus etiquetas, donde indica el envejecimiento y la fecha de degüelle.



## BRUT GRAND CRU

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

Una primera crianza sobre lías que dura casi un año permite no quemar las etapas, los vinos se clarifican lentamente, es decir, como se hacía en el pasado.

Vinificación íntegramente en barrica.

Año de embotellado 2016

Mezcla 50% cosecha 2015, 20% cosecha 2014, 20% cosecha 2013, 10% cosecha 2012

Dosis: 3 gramos por litro.

### FICHA DE CATA

De color oro vivo, intenso y elegante. La nariz es muy agradable, abierta y elegante. Exaltado por una buena crianza (ligera nota de madera). Fruta madura muy compleja. Sabores de fruta roja (grosella) y fruta blanca (pera con vino), notas de miel, especias (vainilla), cítricos (limón), de levaduras (brioche), flores blancas. Boca muy agradable, llena y aterciopelada, intensa pero equilibrada, ligero amargor, potente y con carácter donde el alcohol está bien integrado. Ligeramente amaderado (notas ahumadas). Muy largo, fresco y un nivel de tensión fuera de lo común.

### MARIDAJE

Crustáceos, foie, micuit, frutos secos, pollo al horno.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)