

# 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 38 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.



## LES VIGNES DE VRIGNY 1<sup>ER</sup> CRU

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Pinot Meunier.

### ELABORACIÓN

Los mismos principios de vinificación que el resto de los cuvées, pero la originalidad de este cuvée es que procede 100% de viña vieja Pinot Meunier, sin ensamblajes de otra variedad de uva.

Vrigny ha adquirido su status de 1er cru desde 2003.

Vendimia 2016 el 50%, 2015 el 30% y de 2014 el 20%.

Embotellado en el año 2017.

### FICHA DE CATA

De color denso, dorado, la burbuja es muy fina y bastante abundante. En nariz encontramos una entrada de gran complejidad que va evolucionando con el paso del tiempo. Empiezan las notas de manzana, de sidra, brioche, cítricos y florales para continuar con notas de toffee, frutos secos, especiadas y anisadas, evolucionando al final a notas melosas, a miel de acacia. En boca ataque pleno de personalidad. Con una marcada acidez, pasa por la boca con poderío, carnoso pero sin ser graso. Muy fresco y vinoso. Carbónico excelentemente integrado. Las notas predominantes son las cítricas y tostadas con un postgusto que no tiene fin.

### MARIDAJE

Boquerones rebozados, confit de pato, guisos de sepia, quesos.

ASEUNIV, S.L.

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

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