

# 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.



## BRUT ROSÉ GRAND CRU

### FORMATOS

**0,75 L**  
**MAGNUM**

### VARIETADES

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

Fermentación natural. Solo levaduras autóctonas. 100% de los vinos fermentados en tinas de roble.

Base: 50% vendimia 2014, más 30% del 2013 y 20% de un ensamblaje de vinos de reserva de 2012 incluido un 5% de Coteux Champenois.

Embotellado: año 2015

### FICHA DE CATA

Tonos rosados con reflejos de color amarillo claro. En nariz es complejo, combina notas de brioche, nueces, higos y caramelo. La boca es precisa, vínica, atravesado por unas finas burbujas persistentes. El final es largo, vibrante y puro.

### MARIDAJE

Bizcochos, bogavante, risottos, salmón a la plancha.

ASEUNIV, S.L.

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

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