

EGLY-OURIET

A.O.C. Champagne

Champagne Brut AOC Les Premices Egly-Ouriet es uno de los primeros champagnes creados por la Maison y hoy como entonces proviene de uvas de los viñedos familiares del pueblo de Trigny.



LES PRÉMICES BRUT

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Esta cuvée es una mezcla a partes iguales de las 3 variedades de uva de Champagne: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.

Las uvas proceden del Massif de Saint-Thierry y más precisamente del pueblo de Trigny.

Embotellado: 2018

El vino es de la cosecha 2016-2017.

Dosis: 1 gramo por litro

FICHA DE CATA

El amarillo pajizo brillante de este Champagne solo revela toda su complejidad, sus aromas en equilibrio entre el cítrico del Pinot Noir, el tropical del Chardonnay y las notas más suaves y deliciosas del Pinot Meunier. Un Champagne de altísimo nivel, mineral y estructurado, con sofisticadas notas de brioche y frutos secos.

MARIDAJE

Ideal para un aperitivo romántico, con pescado crudo, sushi o frituras.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com