

# EGLY-OURIET

## A.O.C. Coteaux Champenois

Hermoso Vintage, con atractivo aroma floral. Producción limitada proveniente de viñas muy viejas de Pinot Noir en Ambonnay. La Pinot Noir de 2018 ha aportado mucha concentración y mucha riqueza al vino.

Es un millésime de muy gran calidad.



## AMBONNAY ROUGE

### FORMATOS

**0,75 L (2016)**

**0,75 L (2018)**

**0,75 L (2019)**

### VARIEDADES

100% Pinot Noir.

### ELABORACIÓN

Las uvas se despalillaron y maceraron posteriormente en frío. El mosto fermentó a temperatura controlada en barricas y se crió en las mismas barricas de roble francés durante más de 22 meses.

### FICHA DE CATA

Color muy subido que ratifica el Pinot Noir y su estilo amplio, vinoso, algo oxidado. Estilo de champagne muy potente, no exento de elegancia, pero más rudo que en los champagnes donde domina la chardonnay. Abundantes tostados y frutos secos, pero sobre todo notas florales. Fruta madura. En boca muy equilibrado y de buena persistencia.

### MARIDAJE

Arroces de carne, cordero al horno, guisos de pollo, quesos de pasta cruda semicocida.

ASEUNIV, S.L.

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

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