

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 (2017)

0,75 L (2018)

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