

EGLY-OURIET

A.O.C. Champagne

Las uvas proceden de un antiguo viñedo de Pinot Noir plantado en 1946. Esta cepa está plantada en un terruño excepcional donde la capa de suelo apenas alcanza los 30 cm. seguida inmediatamente por la tiza que parece tener una profundidad de varias decenas metros, de ahí el nombre de la localidad "Les Crayères".

Por lo tanto, la vid está fuertemente enraizada en esta tiza que le da al vino estas notas de frutos rojos gracias a la madurez y concentración de estos viejos pinots y un cierta mineralidad calcárea que confiere elegancia al vino y un buen potencial de envejecimiento.



BLANC DE NOIRS GRAND CRU

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

100% Pinot Noir.

ELABORACIÓN

100% vinificación y crianza en tinas de roble.
Coupage de las vendimias 2013 (60%) y 2012 (40%).
Embotellado en el año 2014.

FICHA DE CATA

De color dorado con pigmentación tostada causada por la Pinot Noir. Aroma intenso, denso: bizcocho borracho de calidad, mazapán, naranja confitada, chocolate blanco, pimentón dulce, hinojo, pastelitos recién horneados, pera, extremadamente complejo. Con la aireación van destacando unas clarísimas notas de polvo de tiza. En boca es finísimo, con un carbónico cremosísimo. Acidez Vibrante. Notas de Coudina en efervescencia. Estructura potente pero muy fresca, y final larguísimo.

MARIDAJE

Arroces de carne, crustáceos fritos o rebozados, frutos secos, guisos de ave.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com