

# 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 GRAND CRU MILLÉSIME

### FORMATOS

**0,75 L 2011**  
**MAGNUM 2004**  
**MAGNUM 2006**

### VARIEDADES

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

Un hermoso Vintage, con una atractiva complejidad. Sin fermentación maloláctica.

100% vinificación y crianza en tina de roble.

### FICHA DE CATA

De color oro viejo. Presenta un aroma bastante intenso, muy expresivo, con excelente definición, de corte clásico, hay notas de bollería, mantequilla fresca, algún matiz de cereal tostado, levaduras, algo de vainilla, compota de manzana y alguna nota de flor ajada. En boca tiene buen ataque, sabor cremoso, con un carbónico muy fino, suaves amargos, magnífica acidez, textura sedosa, largo y con magnífica presencia.

### MARIDAJE

Aperitivos, mariscos, pescados azules, pescados blancos, quesos de pasta blanda.

ASEUNIV, S.L.

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

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