

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.



GRAND CRU V.P EXTRA BRUT

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Emsamblaje de tres bonitas vendimias: 50% vendimia 2011, 50% vendimia 2012.

Embotellado en 2013.

Vinificación y crianza en tina de roble.

Nuestros Grand Cru tienen una habilidad innata para envejecer. Después de más de 7 años en nuestra bodega, este cuvée expresa su gran poder y elegancia, de ahí su nombre, Vieillessement Prolongue (largo envejecimiento).

FICHA DE CATA

De color oro pálido con reflejos verdes y pequeñas burbujas. Flores y moras en nariz con notas de cítricos, nueces y albaricoques. Boca precisa que es impulsada por la caliza y el mineral; equilibra con nueces y frutas recién horneadas.

MARIDAJE

Champagne todo terreno, auténtica joya de la casa, es apto para todo tipo de deleites. Sólo o con otros alimentos.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com