EGLY-OURIET "BRUT"

4.409.020

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

CLASSIFICATIE

Grand Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 70%
Chardonnay 30%

REGIO

Champagne

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AROMASTIJL

Delicate neus, licht floraal met fris, jong fruit. In het glas evolueert de wijn zich verder en toont die extra complexiteit.



AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Rijk en/of Gelaagd

MONDGEVOEL

Aciditeit: 5/5

Tannines: 0/5

VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

MATURATIE

Hout

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

BODEM

Klei-Kalk

DOMEIN

FILOSOFIE

["Biodynamisch (geen certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Zijn de wijnen van de familie Égly (papa Francis, dochter Clémence en zoon Charles) ooit op een hoger niveau geweest dan vandaag? Wij vinden althans van niet, en Revue du Vin de France ook niet: Égly-Ouriet werd dit jaar bekroond met een vierde ster, een uitzonderlijke eer weggelegd voor de enkel ‘mythische’ domeinen - in Champagne gaan enkel Maison Krug & Jacques Selosse de familie Égly voor. Recent is bij ons onze nieuwe allocatie gearriveerd, en nu we de wijnen een beetje rust hebben gegund stellen we je dan ook graag de nieuwe ‘mises’ voor. Zoals steeds is er veel vraag naar deze uitzonderlijke champagnes, en vanwege de nieuwe Tahitiaanse golf aan media-aandacht dit jaar nog wat extra. Bij interesse, wacht dan zeker niet te lang en reageer spoedig. We trachten de vele aanvragen zo positief als mogelijk te beantwoorden.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk