

EGLY-OURIET BLANC DE NOIRS 75CL

4.409.050



CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

CLASSIFICATIE

Grand Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 100%

REGIO

Champagne

TYPE MOUSSERENDE

WIJN

Champagne

SUB-REGIO

Montagne de Reims

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

Blanc de Noirs

MATURATIE

Hout

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

BODEM

Krijt-Kalk

LEEFTIJD WINGERDS

Sinds 1946-1947

DOMEIN

FILOSOFIE

["Biodynamisch (geen certificaat)"]

DOMEIN INTRO

U leest het goed: sinds oktober mag Crombé de ondertussen wereldbepaalde Grower Champagnes van Égly-Ouriet vertegenwoordigen in ons Belgenlandje. En daar zijn we heel, heel trots op. Na jarenlang lobbywerk ontvingen we afgelopen zomer het verlossende nieuws deel uit te maken van de Égly-familie. Waarom we daar zo blij over zijn? Wel, de absurd perfectionistische methodes en onderscheidende filosofie van Francis Égly maken Égly-Ouriet, tja..., Égly-Ouriet. Alle Champagnes worden steeds bewonderenswaardig opgevolgd, gekenmerkt door rijping in vaten en ten slotte gevolgd door een lange rijping sur lattes die hun reputatie verder naar een stratosferisch niveau verheft. Aan jou om te ontdekken waarom de wijnen van Égly-Ouriet, stil of sprankelend of versterkt (Ratafia!), we- wereldwijd keer op keer de hemel worden ingeprezen. Trois étoiles Revue du Vin de France 2024

OVERIG

AFSLUITING

Kurk