Egly Ouriet 2007 „ Millesime ” brut Extra Grand Cru Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA03340

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Pinot Noir a 30% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, z vinic v Ambonnay Grand Cru - brut Extra

Smyslné a elegantní šampaňské. Voní ovocem, dubem, teplým croissantem a pikantním kořením, ušlechtilost charakteru se pohybuje na ostří nože mezi dokonalou zralostí hroznů a jemnou křídovou mineralitou. Francis Egly vytvořil prvotřídní šampaňské, které s vámi nijak nemanipuluje.

Ve vůni se střídají svěží citrusové oleje, zralá hruška a švestka, brioche, pralinky a jemně kouřový minerál – komplex, který se v čase stále odvíjí. Na patře plné tělo, vícevrstvá textura a páteř ze zářivé kyselosti, která vše drží pohromadě s neuvěřitelnou přesností. Závěr je dlouhý, křídový, elegantní – a nezapomenutelný. Dosage 1 g/l znamená, že každá vrstva chuti pochází čistě z vinice a z času stráveného v lahvi.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Egly Ouriet 2007 „ Millesime ” brut Extra Grand Cru Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Perfektně vyvážená chuť nabízí tóny citrusů, hrušky a broskví s náznaky zázvoru a medu. Nechybí ani typická stopa domu Egly - pepř a křída. Grand Cru Millésime kvasí v dubových sudech bez potřeby jablečno-mléčné fermentace, nízká dosáž pod 6 gramů cukru na litr, vyšší obsah alkoholu (12,5 %) a předlouhé zrání na kvasinkách minimálně 75 měsíců, dělají z tohoto výjimečného vína šampaňské nové dimenze. Fermentovalo výhradně na přirozených kvasinkách v dubových sudech a následně strávil devět let na kvasinkách v lahvi. Výsledkem je víno zcela mimo kategorii. Malé rodinné vinařství Egly Ouriet („egly urije") dosáhlo v průběhu posledních deseti let téměř kultovního statusu. Enormní úsilí je vykoupeno obrovským zájmem fanoušků po celém světě získat šampaňské špičkové kvality. Tento dobře fungující podnik se navíc může pyšnit tím, že slavná ikona vinařského světa Robert Parker o jejich šampaňském prohlásil, že patří mezi jeho nejoblíbenější. Šampaňský dům Egly Ouriet sídlí v městečku Ambonnay, což není ani v údolí Marny, ale ani v Cote des Blancs. Ambonnay se nachází v oblasti Montagne de Reims, jinak také nazývané jako Remešská vrchovina. Vinice klasifikace Grand Cru jsou situované v trojúhelníku mezi městečky Ambonnay (8 ha), Verzenay (1,4 ha), Bouzy (0,6 ha) a Vrigny (2 ha). Část z těchto pozemků - necelé dva hektary - potom zaujímají vinice klasifikace Premiér Cru. Vinné keře jsou vysázeny na křídovém podloží, které vínu dodává typickou mineralitu a dokonalou přesnost. Chemie v postřicích se nepoužívá, zato zelená sklizeň je výrazná. Získají se tím hrozny prvotřídní kvality, ale daň za takto zredukovaný výnos je téměř zničující. Přesto zde tuto oběť pro dosažení co nejvyšší kvality rok co rok podstupují. Fermentace probíhá dle ducha tradice v dubových sudech (stejně jako u Krug nebo Bollinger). Hrozny od malopěstitelů se nevykupují, vyrábí se pouze tolik vína, kolik šťávy se získá jen z vlastních zdrojů. Vína zrají na kalech nejméně 36 měsíců (také ale 48 až 80 měsíců), obsah alkoholu dosahuje většinou hodnoty 12,5 % a dosáž nebývá vyšší než 6 gramů cukru na litr. Možná zvláštně působí datum degoržování, uvedené na zadní etiketě, nicméně i tato informace může být pro mnoho fanoušků tohoto vína důležitá. Sláva vinařského domu Egly Ouriet je postavená především na odrůdě Pinot Noir z Montagne de Reims, která je hlavním původcem úspěchu vynikajícího vína Egly Ouriet V. P. Vieillissement Prolongé Extra Brut Grand Cru. Toto víno je považováno za jedno z nejlepších vín v Champagne vůbec. Kultovní šampaňský dům v současné době řídí nadaný vinař Francis Egly se svým otcem Michelem, který zdědil vinice od svého otce Charlese. Vinařství disponuje přibližně osmi hektary vinohradů, kdy všechny leží na území se statusem Grand Cru, převážně v Ambonnay (7,2 ha), ale také ve Verzenay (1,2 ha) a v Bouzy (maličká parcela). Vinohrady, jejichž stáří se pohybuje mezi 30 a 50 lety, jsou osázeny ze 75 % odrůdou Pinot Noir, zbylých 25 % tvoří hlavně Chardonnay a stará výsadba Pinot Meunier ve Vrigny. Vína fermentují v dřevěných sudech, nejsou čiřena nebo filtrována před lahvováním pro druhotnou fermentaci a velmi se šetří se sírou. Vína jsou obvykle tři až čtyři roky na kvasnicích, ale někdy i déle.

Hlavní parametry

Značka	Egly Ouriet
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Millésimé
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2007
Zrání	9 roků, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Egly Ouriet Champagne, 15 Rue de Trepail, 51150 Ambonnay, Francie