Egly Ouriet brut Grand Cru Champagne rosé 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA03350

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot noir, Chardonnay a Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, vz Grand Cru vinic Ambonnay, Bouzy a Verzenay - brut

Ve vůni červená třešeň, malina, fialka, pomerančová kůra a opečený brioche. S časem ve sklenici se otevírají orientální koření, santalové dřevo a skořice — komplexita, která přichází postupně a nenechá lhostejným. Na patře středně plné až plné tělo, sametová perlage, živá kyselost a dlouhý, minerálně slaný závěr s nádechem krevního pomeranče.

Základ tvoří stejné assemblage jako Grand Cru Tradition: 70 % Pinot Noir a 30 % Chardonnay z Grand Cru vinic Ambonnay, Bouzy a Verzenay, fermentované v dubových sudech na přirozených kvasinkách, bez malolaktické fermentace. Do něj Francis Egly vmísí jen 4–5 % červeného vína z vlastních parcel — soustředěného, tmavého, přesně dávkovaného.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Egly Ouriet brut Grand Cru Champagne rosé 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Většina champagne rosé vzniká kompromisem. To od Egly-Ouriet je přesvědčením. Francis Egly přidává do základního Grand Cru assemblage červené víno z vlastních parcel v Ambonnay stejného, z nějž si pro svá rosé bere barvu i Anselme Selosse. Výsledek není sladké, snadno přístupné rosé k aperitivu. Je to plné, napjaté, minerálně přesné champagne s hlubokým charakterem červeného ovoce a křídovou páteří, která ho nese do let. Čtyři roky na kvasnicích, dosage 2 g/l, stočeno bez filtrace. Lahev tmavého skla chrání víno před světlem. Každý detail slouží jedinému cíli: champagne, které obstojí u stolu i po letech v sklepě. 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 čířena 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	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	4 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek
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