Egly Ouriet „ les Vignes de Bisseul ” brut 1er Cru Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA03313

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Chardonnay, 15% Pinot noir a 15% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, z vinic v Premier Cru vesnici Bisseul na Petite Montagne de Reims - brut extra

Barva - Toto bílé víno s krásným slámově žlutým až světle citronovým odstínem odhaluje brilantní čistotu. Šumení vyniká svou pozoruhodnou jemností a nabízí jemnou a přetrvávající perličku bublinek.
Vůně - Kytice se otevírá vůní čerstvých bílých květin, jako je jasmín, akácie a zimolez, smíchaných s tóny citrusů a hrušky. S provzdušněním se objevují lákavé vůně briošky, chlebové kůrky a opečených ořechů, podtržené minerálním nádechem.
Chuť - Plné a bohatě texturované, na patře se rozvíjejí chutě citrusů, peckovin a jemných exotických tónů, umocněné tóny připomínajícími pečivo. Živá kyselost a křídová mineralita vedou víno k pozoruhodně dlouhému, živému a jemně slanému závěru.

Bisseuilský teroir leží na jihozápadně orientovaných svazích na východ od Aÿ, s hlubokými křídovými půdami a polohou, která Chardonnay dává přirozenou kyselost, napětí a minerální hloubku. Francis Egly přistupuje k Bisseuil stejně jako ke svým Grand Cru parcelám: přirozené kvasinky, fermentace v dubových sudech, bez malolaktické fermentace, bez filtrace, minimální dosage.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno

Egly Ouriet „ les Vignes de Bisseul ” brut 1er Cru Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Ve vůni jablečný závin, bílý květ, mandarinkový olej, bridlice a šalvěj. Na patře středně plné až plné tělo s živou, přesně vedenou kyselostí a granulovanou křídovou texturou. Citrusová svěžest se prolíná s pečivem a zralou hruškou, závěr je dlouhý, slaný a precizní. William Kelley z Wine Advocate popisuje tuto cuvée jako zároveň bohatou i závodní — s čistým jádrem ovoce a křídovou páteří, která víno nese daleko za první doušek. Ve světě Egly-Ouriet dominuje Pinot Noir — a právě proto Les Vignes de Bisseuil překvapuje. Jediná Chardonnay-dominantní cuvée celého domaine pochází z 1,3 hektaru Premier Cru vinic na jihozápadních svazích u Bisseuil ve Vallée de la Marne. Fermentace v dubových sudech na přirozených kvasinkách, čtyři roky na kvasnicích, dosage 1 g/l. Výsledek? Napjatá, minerální elegance s křídovou přesností — champagne, které mluví Chardonnaym, ale myslí v Grand Cru kategoriích. 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 & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 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