

# CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BRUT - DEGORGEMENT NOV. 2014 2005



Champagne Egly-Ouriet

Champagne, Frankreich

PREIS: 169,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**



**Rebsorten**

**Dosage**

**Typ**

**Alkohol**

**Allergenhinweis**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (0%)  
Chardonnay (0%)  
0 Gramm / Liter  
Jahrgangschampagner,  
im Holz ausgebaut,  
Essensbegleiter, Prestige  
Cuvée, für  
Fortgeschrittene  
12,50 Vol.%  
enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG



**Francis Egly** gehört zu den **allerersten Adressen für charakterreiche und hochklassige Winzerchampagner**. Seine Steigerung in den letzten zehn Jahren ist **atemberaubend**. Inzwischen bringt er mit die **interessantesten Champagner aus der gesamten Region** hervor.

Die **Weinberge liegen direkt in Ambonay**, im benachbarten **Bouzy** und **Verzenay** sowie auch in **Virgny** (Pinot Menieur). Francis Egly nutzt bereits **seit fast 20 Jahren Holzfässer** für den Ausbau seiner Weine. **Im Durchschnitt liegen seine Weine fünf lange Jahre auf der Hefe!**

Alle seine Champagner sind absolut **kompromisslos** reintönig und kraftvoll. Die Pinot geprägten Tropfen sind eher **keine Aperitif-Champagner**. Zu Speisen können sie vielseitig eingesetzt werden und größtes Vergnügen bereiten. Diese Champagner können sehr gut lagern und vor dem Genuss **sogardekantiert** werden.

Der Champagne Grand Cru Millésime brut besteht aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Die Trauben stammen aus Grand Cru Lagen in Ambonay. Der Most vergärte spontan. Der Jungwein wurde 12 Monate in Barriques ausgebut. Nach der Füllung ohne Filtration und Schönung lagerte der Champagner mindestens fünf Jahre auf der Flasche. Die Dosage beträgt 2 Gramm pro Liter.