

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Brut Tradition - blanc



Nous voici au cœur de la terre d'élection de la famille Egly, entre Ambonnay et Bouzy, ces célèbres Grands Crus essentiellement plantés en Pinot noir. Cette cuvée emblématique du domaine lui fait d'ailleurs la part belle, puisqu'il compte pour 70% de l'assemblage, complété par du chardonnay qui renforce la fraîcheur et la fine trame minérale du vin.

Elevé en fûts pendant 12 mois (20% de bois neuf seulement), la cuvée provient de l'assemblage subtil de 3 millésimes. Pour obtenir cet élégant fondu qui fait sa signature, Francis Egly laisse ensuite le vin s'équilibrer pendant 4 années en cave.

Patience donc... Le résultat est à la hauteur de l'attente : ce champagne pur et racé séduit immédiatement par son fruité juteux, signe d'une maturité parfaite du raisin. Au nez, les arômes de fruits rouges se mêlent aux fruits exotiques (mangue, passion), accompagnés de délicates notes de miel et de noisettes.

La matière est dense, voluptueuse, sans pour autant altérer une tension qui excite les papilles. Le champagne s'étire longuement sur une finale à la fois saline, épicée et fruitée.

Ce Brut Tradition Grand Cru donne envie de réunir famille ou amis, autour d'un excellent repas faisant la part belle aux crustacés ou à une belle volaille, comme un chapon par exemple. Délicieusement festif et gastronomique !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Brut Tradition - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Beaucoup de fruits : fruits rouges, mangue, passion. Notes miellées, noisette fraîche. Craie.

Bouche : Superbe équilibre entre vinosité et fraîcheur. Très longue finale combinant salinité et fruité.

Accords mets-vins : Bar, saint-Pierre, turbot. Quasi de veau aux girolles. Chapon. Mousse de fruits exotiques.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et pour 3 à 5 ans.

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération rapide.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir (70%),
chardonnay (30%)

Culture : Raisonnée