

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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.

Vinifié puis élevé partiellement en fûts (50%) pendant 12 mois, sur ses lies, la cuvée provient de l'assemblage subtil de 3 millésimes (2009, 2010 et 2011). Pour obtenir cet élégant fondu qui fait sa signature, Francis Egly a laissé ensuite le vin s'équilibrer pendant 4 ans 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 (fraise) se mêlent aux fruits exotiques (mangue, passion) et à la pêche, accompagnés de délicates notes de miel, d'amande fraîche, de coquille d'œuf et de fleur d'oranger.

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, légèrement poivrée 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 : voici assurément un grand champagne!

Vendue à l'unité en Caisse bois 1 bouteille sérigraphiée La Route des Blancs

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, amande et noisette fraîches. Craie. Coquille d'oeuf. Fleur d'oranger. Crème fouettée.

Bouche : Superbe équilibre entre vinosité et fraîcheur. Très savoureux, délicatement crémeux. Très longue finale combinant salinité, saveurs poivrées et fruitées.

Accords mets-vins : Bar, Saint-Pierre, turbot, rôtis ou en sauce au beurre blanc. Quasi de veau aux girolles. Chapon. Mousse de fruits exotiques. Charlotte à la mangue. Kougloff.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et pour 3 à 5 ans.

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'1/2 heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Culture : Raisonnée