Egly Ouriet „ Vieilles Vignes Blanc de Noir ” Brut Grand Cru Champagne 0.75 l

» TIPy na dárky » Raritní lahve



Kód produktu	CHA03320

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pinot noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, vinice Les Crayères leží na jižním svahu v Grand Cru vesnici Ambonnay - brut

Vůně je velmi členitá, objevují se máslový citrón, pomerančový květ, zelené mandle, slaná mineralita, mirabelka a sušené červené ovoce — vrstvy, které se neustále mění s každým douškem. Na patře plnotělé, bohaté a neobyčejně vrstvené, s jemnou třídlovinou z Pinot Noir, která dává vínu mírnou žvýkatelnost typickou spíše pro Burgundy než pro Champagne. Závěr je intenzivně slaný, křídový a nepřekonatelně dlouhý. Šest let zrání na kvasnicích vtisklo vínu texturu, na které si mnohá prestiž champagne za desetinásobek ceny může jen nechat zdát.

Chuť je luxusní, plná s tóny rybízu a jahod, připomnající červené víno. Celé tajemství začíná na jediné parcele. Les Crayères leží na jižním svahu v Grand Cru vesnici Ambonnay — místě, kde je půda hluboká sotva třicet centimetrů a pak pokračují stovky metrů čisté křídy dolů. Révy Pinot Noir zde Francis Eglyho rodina zasadila v roce 1946. Jsou to jedny z nejstarších vinic v celém Champagne a jejich hluboce zakořenělé kmeny čerpají z křídového podloží mineralitu a koncentraci, jakou mladé vinice jednoduše nemají.

Toto Champagne je ve stylu šampaňských , které se vyráběly před sto lety. Hrozny ze 70 a více let starých vinic. Fermentace v dubových soudcích a druhotné kvašení v láhvi probíhá 54 měsíců. Úžasná vůně připomíná skořici a kardamon s trochou citrónové a limetkové kůry a drcených kamenů.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Egly Ouriet „ Vieilles Vignes Blanc de Noir ” Brut Grand Cru Champagne 0.75 l

» TIPy na dárky » Raritní lahve

Popis

Les Crayères je jediná parcela, z jediné vesnice, z jediné odrůdy — a přesto se v ní spojuje vše, pro co je Egly-Ouriet světovou legendou. Révy Pinot Noir zasazené v roce 1946 na pouhých třiceti centimetrech půdy nad stovkami metrů čisté křídy dávají champagne hloubku, mineralitu a schopnost stárnout, které jen máloco v celém Champagne dokáže překonat. Šest let na kvasnicích, fermentace v dubových sudech, dosage 1 g/l. Jeb Dunnuck udělil 99 bodů, William Kelley z Wine Advocate 98+. Francis Egly tuto cuvée nechává v lahvi minimálně sedm let na kvasnicích, než vůbec pomyslí na degorgemant. Žádné jiné neročníkové champagne ve světovém měřítku si nedovoluje tolik času. Výsledkem je víno, které stojí na pomezí mezi neročníkovým a ročníkovým — s hloubkou, texturou a komplexností, které přesahují svou kategorii. Jeb Dunnuck udělil 97 bodů, James Suckling se vyjádřil prostě: ohromující. 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	Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Blanc de Noirs, víno ze starých keřů & Vieilles Vignes & Alte reben
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Ročník	NON Vintage
Zrání	6 let, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.