

## Les Prémices



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Szampania
<b>APELACJA</b>	Champagne AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Aromat jest świeży i złożony. Dominują nuty białych kwiatów, jabłek i gruszek, którym towarzyszą cytrusy oraz subtelne akcenty czerwonych owoców. W tle pojawiają się nuty brioche, marcepanu i lekko tostowego pieczywa.

### Smak:

Na podniebieniu wino jest żywe, świeże i bardzo eleganckie. Wyczuwalne są smaki jabłek, cytrusów i owoców pestkowych, uzupełnione nutami pieczonego chleba, migdałów i przypraw. Struktura jest kremowa, z wyraźną mineralnością i długim, lekko słonym finiszem.

### Potrawy:

Aperitif, smażone kalmary

## Więcej informacji:

Ta cuvée jest kupażem w równych proporcjach trzech szczepów Szampanii: Chardonnay, Pinot Meunier i Pinot Noir.

Winogrona pochodzą z Massif de Saint-Thierry, a dokładniej z wioski Trigny.

Rok butelkowania: 2022

Kupaż roczników: 50% zbiorów 2020.

## Egły Ouriet



Domaine Egly-Ouriet to jedna z najbardziej cenionych rodzinnych posiadłości w Szampanii, znana z niezwykle charakterystycznych win. Historia rodziny Egly w Ambonnay sięga kilku pokoleń, a uprawa winorośli od dawna stanowiła podstawę działalności rodziny. Przez lata gospodarstwo było rozwijane i przekazywane z pokolenia na pokolenie, zachowując silny rodzinny charakter. W drugiej połowie XX wieku domenę prowadził Michel Egly, który stopniowo rozwijał winnice w najlepszych lokalizacjach regionu.

W latach 80. stery przejął jego syn, Francis Egly, przedstawiciel czwartego pokolenia rodziny winiarskiej. Od początku swojej pracy dążył do podniesienia jakości win do absolutnego maksimum. Zamiast konkurować z dużymi domami szampańskimi, inspirował się filozofią najlepszych producentów Burgundii. Wprowadził bardziej rygorystyczną pracę w winnicach, ograniczył plony i zaczął kłaść ogromny nacisk na jakość owocu. Dzięki temu wina Egly-Ouriet zaczęły zdobywać międzynarodowe uznanie i status jednych z najbardziej poszukiwanych szampanów.

Domaine obejmuje dziś około 10 hektarów winnic, głównie w Grand Cru Ambonnay, ale także w Verzenay, Bouzy oraz kilku innych prestiżowych lokalizacjach regionu. Rodzina produkuje wina wyłącznie z własnych winogron, co pozwala zachować pełną kontrolę nad jakością. Francis Egly słynie z długiego dojrzewania win na osadzie drożdżowym oraz niezwykle precyzyjnej pracy w piwnicy. Obecnie do domeny dołącza kolejne pokolenie – dzieci Francisa, Charles i Clémence. Charles pracuje głównie w winnicach, natomiast Clémence po studiach enologicznych w Dijon wspiera produkcję i rozwój winiarni. Dzięki temu Domaine Egly-Ouriet pozostaje prawdziwie rodzinną posiadłością, w której tradycja i wiedza przekazywane są z pokolenia na pokolenie.