1er Cru Les Vignes De Bisseuil



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

Aromat:

Aromat jest elegancki i bardzo złożony. Dominują nuty cytrusów, zielonego jabłka i gruszki, którym towarzyszą akcenty białych kwiatów. Dzięki dojrzewaniu w beczkach pojawiają się także nuty brioche, tostów, migdałów oraz delikatna mineralność.

Smak:

W ustach wino jest kremowe, skoncentrowane i bardzo precyzyjne. Wyczuwalne są smaki cytrusów, jabłek i owoców pestkowych, uzupełnione nutami pieczonego chleba, orzechów i lekkiej wanilii. Struktura jest świeża i mineralna, a finisz długi oraz elegancki.

Potrawy:

Ostrygi, tatar z łososia

Więcej informacji:

Ta cuvée pochodzi z winnicy położonej na terroir Bisseuil, sklasyfikowanym jako 1er Cru. Jest to kupaż z dominującym udziałem Chardonnay (70%), co jest nietypowe dla stylu producenta. Uzupełniają go 15% Pinot Noir oraz 15% Pinot Meunier.

Wino było winifikowane w dębowych beczkach, a następnie dojrzewało w piwnicy przez 4 lata przed dégorgement.

Rok butelkowania: 2021
Kupaż roczników: 50% zbiorów 2020, 30% zbiorów 2019, 20% zbiorów 2018
Dosage: 2 g/l

Egly 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.