

## Grand Cru Brut



<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 Noir
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Szampan prezentuje złożony i intensywny bukiet. W aromacie pojawiają się nuty dojrzałych owoców – gruszek, jabłek, moreli oraz cytrusów. Towarzyszą im akcenty pieczywa, brioche i tostów wynikające z długiego dojrzewania na osadzie. W tle wyczuwalne są także nuty migdałów, przypraw, miodu oraz mineralna, kredowa świeżość.

### Smak:

Na podniebieniu wino jest pełne, skoncentrowane i bardzo precyzyjne. Wyczuwalne są smaki jabłek, cytrusów, moreli i czerwonych owoców, którym towarzyszą nuty tostów, orzechów i delikatnych przypraw. Szampan z bogatą strukturą jednocześnie świeży dzięki wyraźnej kwasowości i kredowej mineralności. Finisz jest długi, lekko słony i bardzo elegancki.

### Potrawy:

Owoce morza, aperitif

## Więcej informacji:

70% Pinot Noir 30% Chardonnay

Dosage 1g/l

Ta cuvée powstaje z winogron pochodzących z naszych winnic sklasyfikowanych jako Grand Cru w Ambonnay, Bouzy i Verzenay. Wszystkie wina Grand Cru są w całości winifikowane w dębowych beczkach i przechodzą pierwszy etap dojrzewania na osadzie przez prawie rok. Dzięki temu proces produkcji przebiega powoli i naturalnie, a wina klarują się stopniowo – tak jak robiono to dawniej.

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 Francisca, 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.