EGLY-OURIET
Propriétaire-Récoltant

LIAISON

Blanc de Noirs

S/A

ASSEMBLAGGIO:
100% Pinot Noir

AREA DI PRODUZIONE:
Ambonnay, Montagne de Reims, parcella omonima

ANNATA:
S/A

FERMENTAZIONE:
barriques di Borgogna Dominique Laurent

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
72 mesi

DOSAGGIO:
2 g/l



il Blanc de Noirs di Egly-Ouriet, vino forse più simbolico della maison, è frutto della parcella omonima al confine tra Ambonnay e Trépail, su suolo marcatamente crayeux. Gli 1,8 ettari (su circa 8 totali) degli Egly sono stati piantati tra il 1946 e il 1947, da cui la denominazione 'Vecchie Vigne', con un'antica selezione massale di Pinot Noir.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Fermentazione in legno senza malolattica, assemblaggio di 2 annate, in rapporto 50/50, affinamento sui lieviti per almeno 5 anni e dosaggio a 2 g/l.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al naso note di frutta secca, miele dolce e agrumi canditi, intrecciate con sentori di brioche appena sfornata e spezie delicate. È un bouquet complesso, profondo e potente, ma allo stesso tempo perfettamente equilibrato. In bocca la struttura è ricca con una freschezza vibrante che aggiunge dinamismo. La mineralità, dono delle vecchie vigne di 'Les Crayères', è marcata e ti parla del terroir da cui proviene. La persistenza è lunga, lasciando una scia di ricordi gustativi che rimangono impressi.