

Les Premices

S/A

ASSEMBLAGGIO:
33%Pinot Noir, 33% Chardonnay,
34%Meunier

AREA DI PRODUZIONE:
Trigny, Massif de Saint-
Thierry

ANNATA:
S/A

FERMENTAZIONE:
acciaio

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
36 mesi

DOSAGGIO:
2 g/l



Dopo il debutto come millesimato non dichiarato, ora è arrivato allo schema tipico di Egly-Ouriet, quindi tre annate in proporzione 50/30/20, dalla più giovane alla più vecchia. La fermentazione è solo in acciaio, ma, come da tradizione, non viene svolta la malolattica, per andare a esaltare maggiormente quella che è la freschezza del frutto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Les Premices si presenta come il vino d'ingresso di Egly, uno champagne più 'accessibile' rispetto al resto dei prodotti, un vino che vuole avvicinare sempre di più un pubblico giovane e fargli scoprire tutta la piacevolezza di cui è capace il vigneron d'Ambonnay.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

All'olfatto risalta subito lo stile inconfondibile della Maison, con la sua precisione, intensità ed eleganza. Tutto questo accompagnato e accarezzato da un leggero sentore di frutti di bosco e da delle note dolci, quasi a ricordare un panettone. In bocca esprime tutta la sua freschezza, virando su frutti più aciduli in continua evoluzione. La chiusura è asciutta e minerale.