EGLY-OURIET
Propriétaire-Récoltant

LIAISON

Les Vignes de Vrigny

S/A



ASSEMBLAGGIO:
100% Meunier

AREA DI PRODUZIONE:
Vrigny, Petite Montagne de Reims

ANNATA:
S/A

FERMENTAZIONE:
barrique di Borgogna

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
50 mesi

DOSAGGIO:
1 g/l

CARATTERISTICHE TECNICHE

Nato all'alba degli anni Duemila, il Meunier in purezza di Egly è vinificato in acciaio (ma potrebbe passare prestissimo al legno), senza svolgere la malolattica, ed è poi assemblato secondo il classico schema 50% dell'ultima annata, 30% della precedente e 20% dell'antecedente. Affina in bottiglia sui lieviti per almeno 36 mesi ed è dosato da Extra-Brut 'basso'.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al naso ti accoglie con note di frutta matura che ricordano mele e pere, arricchite da sfumature di erbe aromatiche fresche e un delicato accenno di caffè.
In bocca è fresco, asciutto, e al tempo stesso avvolgente, con una trama fruttata che si intreccia a una leggera speziatura. La sua eleganza è palpabile, ma mai ostentata, e ti lascia una persistenza gustativa che invita a tornare al calice.