EGLY-OURIET
Propriétaire-Récoltant

LIAISON

Rosé Grand Cru

S/A

ASSEMBLAGGIO:
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

AREA DI PRODUZIONE:
Montagne de Reims (tre Grand Cru:
Ambonnay, Bouzy e Verzenay)

ANNATA:
S/A

FERMENTAZIONE:
barriques di Borgogna Dominique Laurent

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
48-54 mesi

DOSAGGIO:
2 g/l



CARATTERISTICHE TECNICHE

Il Grand Cru, già Brut Tradition e poi Brut Grand Cru, è il simbolo di Egly-Ouriet, la prova tangibile dell'eccellenza di Francis. Fermenta in legno, in parte anche nuovo, senza svolgere la malolattica ed è poi assemblato secondo il classico schema 50/30/20. Dopo il tiraggio, senza filtrazioni o chiarifiche, rimane non meno di 50 mesi sui lieviti ed è dosato da Extra-Brut.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al naso spiccano la frutta secca, gli agrumi canditi, un tocco di miele dorato e un accenno di spezie che aggiunge profondità. È potente e attraente. In bocca invece è la struttura a catturarti: complesso, vibrante, con una freschezza che lo rende al tempo stesso accattivante e sofisticato. Ti avvolge con una persistenza gustativa che rimane impressa.