

„Les Crayères“ Vieilles Vignes Grand Cru Blanc de Noirs (Deg. 12.2017 / 66 Monate)

Region	Champagne
Erzeuger	Champagne Egly-Ouriet - Champagne
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FCH090400A

Die Krönung des Hauses, Pinot-Noir-Referenz der Champagne.

Der Blanc de Noirs aus dem Hause Egly-Ouriet zählt zweifelsfrei zu den schönsten Erzeugnissen, den die Champagne aus der Pinot-Noir-Traube hervorbringt. Dieser reinsortige Blanc de Noir aus Grand-Cru-Herkunft, alte Reben, die 1946 und 1947 gepflanzt wurden, wird im überwiegend gebrauchten Barrique ausgebaut. 66 Monate verbrachte er dann auf der Feinhefe, wurde im Dezember 2017 dégorgiert. Das sind lediglich die harten Zahlen, die kaum in Worte fassen können, welche graziöser Champagner hier im Glase steht. Für uns einer der allerschönsten Champagner, für Egly-Ouriet mit dem Jahrgangschampagner die Krönung des Sortiments. Francis Egly besitzt einige der allerbesten Parzellen für Pinot Noir in und um Ambonnay und hier findet die Rebsorte ihren perfekten Ausdruck. Die Trauben entstammen exakt einer Parzelle, „Les Crayères“, die ihren Sitz im edlen Ambonnay



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSADE55