



Egly Ouriet

依格利烏耶香檳酒莊

國 家：France

產 區：Champagne

INTRODUCE

由栽種釀造到銷售全一手包辦的“Récoltant Manipulant”（所謂的小農香檳酒莊）近來蔚為風潮，在眾多各有特色的RM酒莊中，Egly-Ouriet酒莊常受到法國評鑑與國際酒市肯定。法蘭西斯·艾格麗（Francis Egly）的葡萄園位於香檳百家爭鳴的著名產區。這塊香檳區最北的區域，卻以其高品質的黑皮諾最為人印象深刻，香檳區17座特級村就有10座位於此。本區根據其坡度的走向與土壤，亦非常適合慕尼耶與部分夏多內的生長。

本區的小農香檳根據各自所在位置的風土，以D951公路為界，東側為「漢斯大山區」（Grande Montagne），自古為此產區精華地帶有9座特級村皆位於此，其底岩都是堅硬的白堊土，表層土壤屬於石灰質黏土，高低起伏的丘陵地形，形成極為多變的微氣候風土個性。西側屬於「漢斯小山區」（Petite Montagne）。白堊土岩層下潛到更深的地方，取而代之的是較為年輕的岩層覆蓋其上，有些地方的表層土壤與漢斯大山區同為石灰質黏土；有些地區則由砂質土、礫石或壤土組成。意味著此區存在著許多獨立不同個性的風土。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Egly Ouriet Brut Tradition Grand Cru NV

依格利烏耶特級園無年份不甜香檳 NV

TECHNICAL INFORMATION

品 種：70% Pinot Noir、30% Chardonnay

產 區：Ambonnay Grand Cru, Champagne

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：琥珀金
- 香氣：白桃與杏桃的滋味，綿密的氣泡口感，明亮的酸度與豐沛的果味，香料與煙燻的氣息交織，複雜且架構完整。
- 口感：多種香檳區特級葡萄園特有的礦石感與濃縮的果實風味與厚實的酒體，形成絕佳的平衡感。

WINE RATINGS

93/100 points, Vinous (Tasted: 2019/12)

93/100 points, James Suckling (Tasted: 2015/07)

93/100 points, Wine Advocate (Tasted: 2016/06)

93/100 points, Stephen Tanzer

91/100 points, Wine Spectator (Tasted: 2016/10)

INTRODUCE

栽種釀造到銷售全一手包辦的Récoltant Manipulant(所謂的小農香檳酒莊)近來蔚為風潮，在眾多各有特色的RM酒莊中，Egly-Ouriet酒莊常受到法國評鑑與國際酒市肯定。這塊香檳區最北的區域以高品質葡萄聞名，葡萄在手工採收後，80%全程在橡木桶中發酵，其餘20%在陶罐中進行發酵，降低氧化培養的程度。二次瓶陳培養約50+個月，遠高於一般法令規定，浸渣培養加窖陳時間至少15個月。15%新橡木桶8~10個月，瓶中再3年以上，2~3g/L的低補糖，創造純淨平衡的自然美味。

這款酒是酒莊旗艦酒款，佔其產量的一半以上。Egly-Ouriet的香檳相對於一般的NV(非年份香檳)而言，色深較為飽滿，屬於中度至深度之間。這是因為它的葡萄來自於陳年較久的老藤(Vieilles Vignes)以及較長的酒泥陳釀時間，使得色深更為集中。酒液在橡木桶中發酵，為香氣增添了濃烈感，為結構增添了力度，輕微蜂蜜味和多汁感泡沫，使酒體如蕾絲般細膩，伴隨著烤麵包、碎莓果和糖蜜、香料風味，而當地風土帶來礦物質調性酸度，俐落收束了木質氣息，回歸葡萄細緻酒蘊。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康