

<b>Champagne Egly-Ouriet</b>	
<b>Historique du domaine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maison de champagne créée après la Seconde Guerre mondiale, par le grand-père de Francis Egly.</li> </ul>
<b>Région de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Sous-région viticole</i> : Montagne de Reims</li> <li>• <i>Département</i> : Marne</li> <li>• <i>Commune</i> : Ambonnay</li> <li>• Au Nord-Est d'Épernay</li> </ul>
<b>Climat</b>	Semi-continentale, semi-océanique
<b>Sol</b>	Calcaire et craie
<b>Superficie du domaine</b>	17 Hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	100 000 Bouteilles
<b>Cuvées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vignes de Vrigny</li> <li>• Pinot Meunier</li> <li>• Champagne 1<sup>er</sup> cru, blanc de noirs, non millésimé</li> <li>• Champagne brut</li> <li>• Elevage en cuves</li> <li>• 20 000 bouteilles par an</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brut rosé Grand Cru</li> <li>• 65% pinot noir, 35% chardonnay</li> <li>• Champagne Grand Cru, non millésimé</li> <li>• Elevage en fûts</li> </ul>
<b>Haute cuvée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les Crayères Blanc de Noirs Vieilles Vignes</li> <li>• Pinot noir (planté en 1946 à Ambonnay)</li> <li>• Champagne Grand Cru, blanc de noirs, non millésimé</li> <li>• Champagne Extra-Brut</li> <li>• Elevage en fûts pendant un an</li> <li>• Vieillessement 6 ans en caves avant commercialisation</li> </ul>
<b>Anecdote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le domaine exporte 80% de sa production.</li> </ul>

