

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

