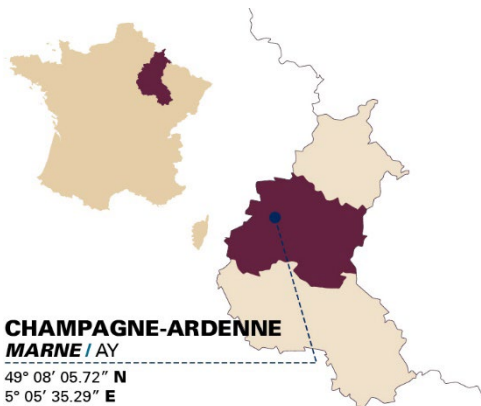




AYALA Brut Majeur

AY / CHAMPAGNE



La Maison Ayala fu una dei membri fondatori del prestigioso Syndicat des Grandes Marques de Champagne nel 1882. La Maison Ayala è una delle Maison pioniere del dry style: fu una delle prime a produrre uno champagne dry per il Principe del Wales nel 1870. La Maison è parte del Gruppo Bollinger dal gennaio 2005. Style Ayala: Pureté, Fraîcheur, Finesse, Précision, Élégance (purezza, freschezza, finezza, precisione, eleganza).



ANNO DI FONDAZIONE
1860



ESTENSIONE TERRITORIO
1 Ha



ENOLOGO
JULIAN GOUT



BOTTIGLIE IN UN ANNO
750.000



VITIGNI
CHARDONNAY – PINOT NOIR – PINOT MEUNIER



TIPOLOGIA

Champagne - AOC



ZONA DI PRODUZIONE

70 Cru provenienti dagli 8 grandi Terroirs di Champagne: Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Massif de Saint-Thierry, Montgueux, Sézannais, Vitryat, Côte des Bar.



VITIGNO

55% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 15% Meunier



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Micro-vinificazioni in 120 piccoli tini in acciaio inossidabile: ogni Cru, ogni varietà di uva e ogni annata vengono vinificati separatamente per rivelare le caratteristiche aromatiche dei Terroirs. Vini di riserva: 42%. 3 anni di affinamento sulle fecce fini. Dosaggio: 6 g/L



COLORE

Giallo oro chiaro, con bolla fine.



PROFUMO

Al naso emergono aromi persistenti di agrumi, fiori e frutta a polpa bianca.



SAPORE

Al palato è espressivo e delicato: dimostra grande purezza e un perfetto equilibrio tra freschezza e vinosità.



ABBINAMENTI

Champagne da aperitivo per eccellenza, Brut Majeur saprà accompagnare armoniosamente ogni momento del pasto: pesce bianco, crostacei, pollame o tagliere di formaggi. Temperatura di servizio: 10 °C.

