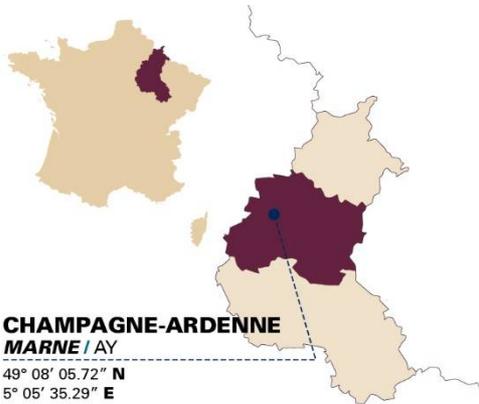


AYALA BRUR MAJEUR EXTRA AGE

AY / CHAMPAGNE



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / AY

49° 08' 05.72" N

5° 05' 35.29" E

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, Elégance (purezza, freschezza, finezza, precisione, eleganza).



ANNO DI FONDAZIONE
1860



ESTENSIONE TERRITORIO
1 Ha



ENOLOGO
CAROLINE
LATRIVE



BOTTIGLIE IN UN ANNO
750.000



VITIGNI
CHARDONNAY – PINOT NOIR – PINOT
MEUNIER



TIPOLOGIA
Champagne AOC



ZONA DI PRODUZIONE
Champagne – Montagne de Reims



VITIGNO
40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
4 anni di affinamento sulle fecce fini.



COLORE
Giallo chiaro e brillante, riflessi d'oro, bolle molto sottili.



PROFUMO
Espressivo, svela note di agrumi canditi, frutta bianca, crosta di pane e leggeri tocchi speziati.



SAPORE
Si rivela ampio e denso, pur conservando tensione e mineralità gessosa. Presenta note di frutti a polpa bianca e mandorle, che lasciano spazio ad un finale lungo e carnoso.



ABBINAMENTI
La Cuvée Brut Majeur Extra Age è stata concepita appositamente per accompagnare una cucina inventiva e raffinata; sia al momento dell'aperitivo che per accompagnare pesci, crostacei, carni bianche o formaggi.

