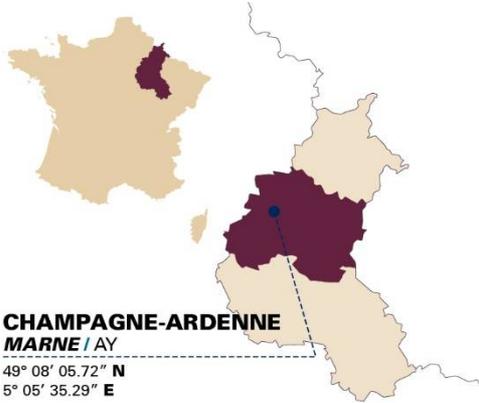




AYALA BRUT ROSÉ COLLECTION N°14

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 Rosé



ZONA DI PRODUZIONE
Champagne – Montagne de Reims



VITIGNO
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir incluso il 5% del vino rosso Grand Cru Aÿ



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
6 anni di affinamento sulle fecce fini



COLORE
Brillante con delicati riflessi rosa e oro che rivelano con una bolla sottile.



PROFUMO
Fresco e acidulo. Note di ciliegie e ribes rosso. Fiori di frangipani si mescolano con la delicatezza di mango, litchi e frutto della passione.



SAPORE
Attacco vivace e generoso, che rivela la cremosità della vaniglia e la freschezza della scorza di lime. Il palato, gessoso e minerale, è avvolto da calde note di cacao e arancia rossa. Un finale di zenzero candito accompagna il dolcissimo del pompelmo. Il sorso è lungo e ampio.



ABBINAMENTI
N.14 aggiungerà vivacità e contrasto a piatti fini e speziati come un carpaccio di branzino con mango e pepe rosa. Tra ricchezza e delicatezza, si abbinerà altrettanto bene con una spalla di agnello con spezie dolci o una tartare di manzo e riduzione di crostacei. Servire in un bel calice a forma di tulipano.

