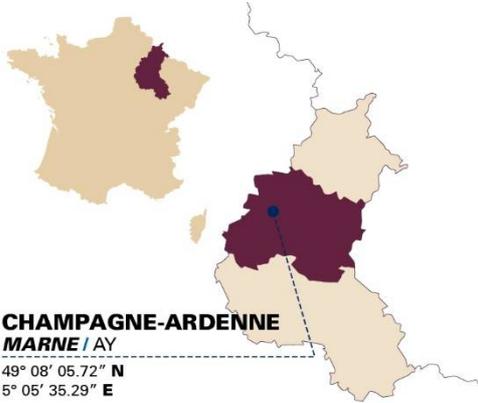




CUVEÉ LA PERLE D'AYALA

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
100% Grands Crus di cui: 80% Chardonnay (Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger), 20% Pinot Noir (Verzy)



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
8 anni di affinamento sulle fecce fini.



COLORE
Oro forte, brillante, bollicine fini e delicate.



PROFUMO
Espressivo e complesso, note di arancia e chiodi di garofano, pan di zenzero, vaniglia del Madagascar, sottili note di nocciola e tabacco leggero.



SAPORE
Mineralità e tensione. Una prima impressione di purezza e freschezza con note mentolate, passando a note di frutta cotta, un sentore di cioccolato ecuadoriano e una bella densità. Finale luminoso e lungo con note acidule e delicate di verbena e taglio.



ABBINAMENTI
La Perle 2012 si abbinerà perfettamente con un tatakì di manzo o un filetto di petto d'anatra leggermente mielato con carote confit. Questa cuvée accompagnerà armoniosamente un cosciotto di agnello preparato con 7 heures à la cuillère, una crostata di prugne mirabelle con una bella pasta frolla o anche formaggio Tête de Moine.