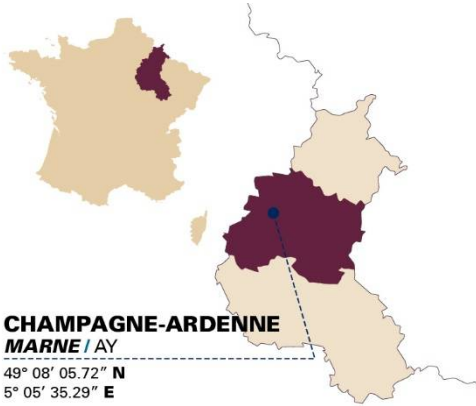




AYALA BRUT MAJEUR

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, Élégance (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% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
3 anni di affinamento sulle fecce fini



COLORE
Oro chiaro, bolla abbondante e fine.



PROFUMO
Aperto, espressivo e delicato. Si sprigionano note di agrumi, di fiori e di frutti a polpa bianca.



SAPORE
Equilibrato, freschezza e vinosità si bilanciano; si rivela netto, fruttato con un bel finale persistente.



ABBINAMENTI
Champagne d'aperitivo per eccellenza, il Brut Majeur si accompagna armoniosamente a tutto pasto: pesce, crostacei, volatili o piatti di formaggi.

