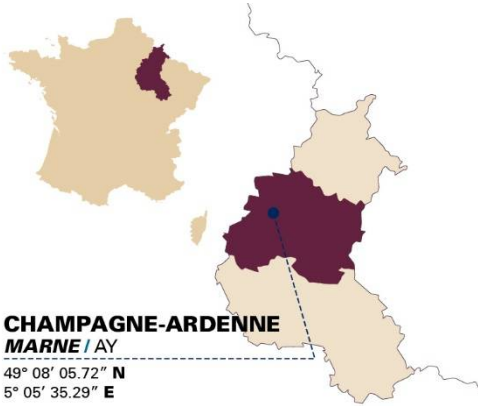




AYALA BRUT NATURE

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



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
4 anni di affinamento sulle fecce fini.



COLORE
Oro acceso, dai riflessi argentati.



PROFUMO
Nella sua finezza, si delinea con molta precisione intorno alle note agrumate e saline.



SAPORE
Netto e complesso allo stesso tempo, si caratterizza per la purezza e tensione; rivela note minerali dai sentori di pompelmo e frutti bianchi.



ABBINAMENTI
Brut Nature si sposa perfettamente a tutti i piatti a base di pesce: ostriche, pesci e crostacei crudi, ricci di mare, caviale. Accompagna alla meraviglia anche la cucina thailandese o ancora sushi, maki o sashimi.