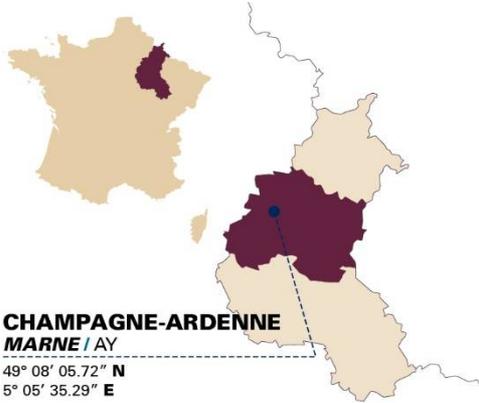


# AYALA BRUT NATURE

## 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% 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.

