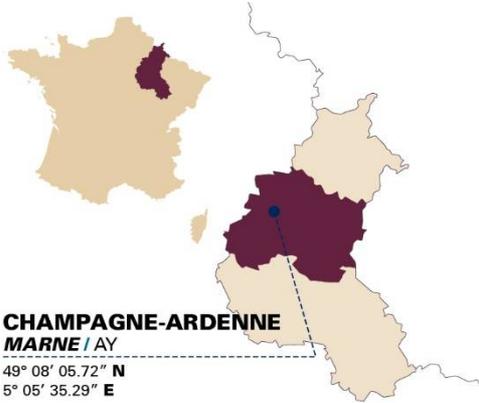




AYALA BRUT ROSÉ MAJEUR

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 Rosé



ZONA DI PRODUZIONE

Champagne – Montagne de Reims



VITIGNO

50% Chardonnay, 40% Pinot Noir (con 6% vino rosso), 10% Meunier



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

3 anni di affinamento sulle fecce fini.



COLORE

Rosa chiaro sfumato.



PROFUMO

Affascinante, generoso e aperto, note di frutti rossi e pesche.



SAPORE

Leggero, ma espressivo, con una freschezza potente. Note di uva spina e lamponi, con un finale lungo.



ABBINAMENTI

Ideale da gustare anche a tutto pasto, il Rosé Majeur si abbina perfettamente con filetto di salmone leggermente cotto su un lato, costolette di agnello rosa e crostata di frutti rossi.

