

Ayala

BRUT MAJEUR EXTRA AGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

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

Dosaggio 7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 4 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante, riflessi d'oro, bolle molto sottili.

Profumo Espressivo, svela note di agrumi canditi, frutta bianca, crosta di pane e leggeri tocchi speziati.

Sapore Si rivela ampio e denso, pur conservando tensione e mineralità gessosa. Presenta note di frutti a polpa bianca e mandorle, che lasciano spazio ad un finale lungo e carnoso.

Abbinamenti La Cuvée Brut Majeur Extra Age è stata concepita appositamente per accompagnare una cucina inventiva e raffinata; sia al momento dell'aperitivo che per accompagnare pesci, crostacei, carni bianche o formaggi.

Temperatura di servizio 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER

