

Ayala

BRUT MAJEUR

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne – 70 Cru provenienti dai 6 Grands Terroirs: Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Vitryat, Côte des Bar.

Vitigno 50/55% Chardonnay, 30/40% Pinot Noir, 10/15% Meunier

Vinificazione Micro-vinificazioni in 120 piccoli tini in acciaio inossidabile: ogni Cru, ogni varietà di uva e ogni annata vengono vinificati separatamente per rivelare le caratteristiche aromatiche dei Terroirs. Vini di riserva: minimo 40%.

Dosaggio 6 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 3 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo oro chiaro con bolla fine.

Profumo Al naso emergono aromi persistenti di agrumi, fiori e frutta a polpa bianca.

Sapore Al palato è espressivo e delicato: dimostra grande purezza e un perfetto equilibrio tra freschezza e vinosità.

Abbinamenti Champagne da aperitivo per eccellenza, Brut Majeur saprà accompagnare armoniosamente ogni momento del pasto: pesce bianco, crostacei, pollame o tagliere di formaggi.

Temperatura di servizio 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER

