

Ayala

PERLE 2015

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne – Esclusivamente Grand Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims: Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Aÿ.

Vitigno 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Vinificazione Remuage e sboccatura manuali.

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 8 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

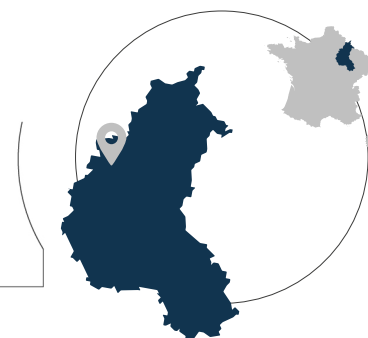
Colore Oro intenso, brillante, bollicine fini e delicate.

Profumo Naso complesso: aromi di pane tostato, tabacco dolce e nocciola, seguiti da note di fiori secchi con un accenno di eucalipto, caratteristico dei Pinot di Aÿ

Sapore Al palato emergono note agrumi canditi, tipiche della Côte des Blancs ma che creano sorpresa in un'annata calda come la 2015. Più avanti si percepiscono note di cacao e frutta secca, su di una trama amaricante che regala struttura e lunghezza. Perfetto equilibrio tra freschezza, complessità e generosità.

Abbinamenti Perle 2015 si abbinerà perfettamente a Parmigiano stagionato o Comté, a un uovo in camicia con porcini crudi, a linguine con vongole all'aglio oppure a una brioche tipo French toast caramellata.

Temperatura di servizio 12° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER

