

Ayala

ROSÉ MAJEUR

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne – 24 Cru selezionati per la loro espressione aromatica nei Terroirs di Champagne.

Vitigno 50/55% Chardonnay, 30/40% Pinot Noir (5% vino rosso Grand Cru), 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: da 10 a 20%.

Dosaggio 6 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 3 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa tenue e delicato.

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

Sapore Leggero, ma espressivo, con una freschezza potente. Note di ribes rosso e lamponi, con un finale persistente.

Abbinamenti Particolarmente a suo agio a tavola, Rosé Majeur sarà il complice perfetto di un filetto di salmone scottato alla piastra, di costole di agnello o ancora di una tartelletta ai frutti rossi.

Temperatura di servizio 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER

