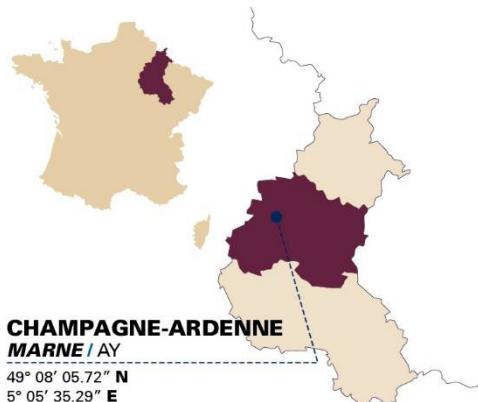




# AYALA LE BLANC DE BLANCS A/18

## AY / CHAMPAGNE



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, Elégance (purezza, freschezza, finezza, precisione, eleganza).



ANNO DI FONDAZIONE  
1860



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
750.000



ESTENSIONE TERRITORIO  
1 Ha



VITIGNI  
CHARDONNAY – PINOT NOIR – PINOT  
MEUNIER



ENOLOGO  
JULIAN GOUT



### TIPOLOGIA

Champagne - AOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Champagne – Côte des Blancs e Montagne de Reims. Esclusivamente Grand e Premier Crus: Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cuis, Bisseuil.



### VITIGNO

100% Chardonnay



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Micro vinificazioni per singole parcelle in piccoli tini di acciaio inox, 6 anni di affinamento sulle fecce fini. Dosaggio: Extra Brut (5g/l)



### COLORE

Luminoso, con un perlage finissimo.



### PROFUMO

Al naso è elegante, con aromi di pera, pompelmo e gelsomino accompagnati da note mielate.



### SAPORE

Al palato è vivace e fine, con quella mineralità gessosa tipica di questo Champagne emblematico.



### ABBINAMENTI

Perfetto per l'aperitivo, si abbina particolarmente bene ad antipasti e piatti di pesce, come un carpaccio di capesante, tartare di branzino agli agrumi e ostriche. Temperatura di servizio: 10°.