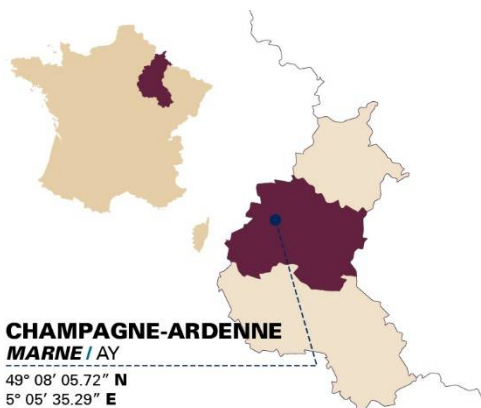




AYALA LE BLANC DE BLANCS A/18

AY / CHAMPAGNE



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / AY

49° 08' 05.72" N

5° 05' 35.29" E

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



ESTENSIONE TERRITORIO
1 Ha



ENOLOGO
JULIAN GOUT



BOTTIGLIE IN UN ANNO
750.000



VITIGNI
CHARDONNAY – PINOT NOIR – PINOT
MEUNIER



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°.

