

Ayala

# COLLECTION N°18

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne – Esclusivamente dal Grand Cru di Ay. Singola parcella di proprietà, Lieu-dit Cocheret, esposta a sud con età media delle vigne di 50 anni.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Suolo calcareo

**Vinificazione** Micro-vinificazioni in piccoli tini in acciaio inossidabile.

**Dosaggio** 5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 6 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

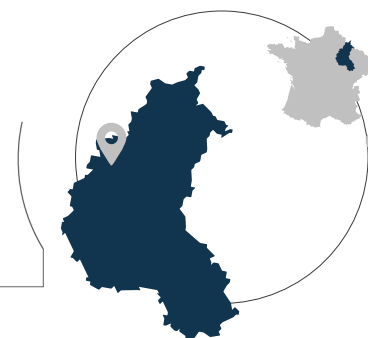
**Colore** Brillante con riflessi dorati.

**Profumo** Il naso è goloso, con note di pera, mirabelle e pomelo unite a ricordi di pasticceria al burro, nocciola fresca e un tocco di eucalipto.

**Sapore** Al sorso è ampio, con un bell'attacco che rivela note di frutta matura, pasticceria e gesso. Strutturato e generoso, ha una bella lunghezza e un finale cremoso.

**Abbinamenti** Collection N°18 si abbina al meglio con pollo di Bresse alle spugnole, vitello tonnato o melanzana farcita al vitello con verdure confit.

**Temperatura di servizio** 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1860

 CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER

