

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE



BLANC DE BLANCS 2007

LA QUINTESSENCE DU CHARDONNAY DANS UNE ANNÉE D'EXCEPTION

Notre Blanc de Blancs, élaboré en quantités limitées et uniquement dans des millésimes d'exception, exprime à merveille toute la noblesse du chardonnay issu des meilleurs crus de la Côte des Blancs. Son long vieillissement en cave, sa trame empreinte d'une remarquable minéralité et son dosage faible en font un vin de haut vol, aussi à l'aise sur une table gastronomique que seul pour un apéritif distingué.

ASSEMBLAGE

- 100 % Chardonnay

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 6 ans de vieillissement sur lies en moyenne
- Dosage : 6g / litre
- Degré d'alcool : 12 % / Vol.

DÉGUSTATION

- Œil* Or brillant et lumineux, avec un fin cordon de bulles.
- Nez* Éminemment subtil, il livre des notes de fleurs, d'agrumes et de pêches blanches, complétées par une légère pointe de miel de trèfle.
- Bouche* Remarquable de dynamisme et de fraîcheur, elle reprend les notes florales du nez et se révèle à la fois vive et équilibrée, culminant dans une finale persistante, caractérisée par sa trame minérale crayeuse.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Apéritif raffiné pour les amateurs exigeants, Blanc de Blancs 2007 est également idéal pour magnifier les poissons blancs (bar, daurade, saint-jacques) et les crustacés nobles ou encore les volailles rôties.

