

CHAMPAGNE  
  
**AYALA**  
MAISON FONDÉE EN 1860  
AY - FRANCE



# BLANC DE BLANCS 2005

## 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
- 100 % Grand Cru : Chouilly, Avize, Le Mesnil-sur-Oger

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

## NOTES ET RÉCOMPENSES

Le Point	17 / 20
Bettane & Desseuve	17 / 20
Gault & Millau	16,5 / 20
Wine Spectator	93 points

## DÉGUSTATION

- Œil* Jaune doré, brillante, à la mousse fine.
- Nez* Mûr et généreux, il marie ampleur et finesse et dévoile des notes de fruits exotiques (pamplemousse, ananas) et de fleurs blanches.
- Bouche* Faisant preuve d'une envergure remarquable, elle déploie les notes fruitées et florales perçues au nez, tout en restant fraîche, droite et précise, marquée par une finale minérale crayeuse délicate et persistante.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES

Apéritif raffiné pour les amateurs exigeants, Blanc de Blancs 2005 est également idéal pour magnifier les poissons blancs (bar, daurade, saint-jacques), les crustacés nobles ou encore les volailles rôties.

