

LE BLANC DE BLANCS A/18

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

Majoritaire dans toutes ses cuvées et, signant le style pur et équilibré de la Maison, le **Chardonnay** est l'essence même du projet ambitieux porté par Champagne AYALA qui est d'incarner l'excellence et l'expertise de ce cépage blanc en Champagne.

Ainsi, la Maison AYALA a fait de son Blanc de Blancs sa cuvée emblématique et révèle aujourd'hui A/18, une interprétation unique de cette cuvée.

Ce nouvel assemblage 100% **Grands et Premiers Crus** de Chardonnays exprime la pureté des sols crayeux de la **Côte des Blancs** et de la **Montagne de Reims** autour de la singularité de la **vendange 2018**.

Cette **première édition A/18** est entièrement millésimée. Elle sera suivie de nouvelles interprétations qui continueront d'explorer les divers Terroirs de Chardonnays, sélectionnés par Champagne AYALA à chaque vendange et permettant à la cuvée de se réinventer à chaque édition.



PURETÉ ET FRAÎCHEUR

L'ART DE L'ASSEMBLAGE

Assemblage 100% Grands et Premiers crus de Chardonnays de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.

Cette **première édition A/18 millésimée** intègre **6 crus** complémentaires sélectionnés parmi plus de 22 crus de Chardonnay réceptionnés en cuverie lors de la vendange 2018.

4 Grands Crus de la Côte des Blancs

Chouilly | Fraîcheur et fruit

Cramant | Vivacité et amplitude

Le Mesnil-sur-Oger | Tension

Oger | Minéralité crayeuse

1 Premier Cru de la Côte des Blancs

Cuis | Texture soyeuse

1 Premier Cru de la Montagne de Reims

Bisseuil | Profondeur

Campagne viticole 2018 : un hiver pluvieux et un printemps doux, un été sec et ensoleillé qui annonce des conditions optimales pour une vendange précoce. Cette dernière s'avère généreuse et d'un état sanitaire proche de la perfection, notamment pour les Chardonnays. Les Grands Terroirs ont su se révéler, malgré une année chaude, grâce à la fraîcheur des sous-sols crayeux champenois.

LE SAVOIR-FAIRE PRÉCIS

Micro-vinification parcellaire en petites cuves inox

6 ans de vieillissement entre la vendange et la commercialisation

Dosage: **Extra Brut 5 g/L** pour mieux traduire la pureté du style

LES MOTS DU CHEF DE CAVES

« Lumineuse à la bulle fine et dynamique, la cuvée AYALA Le Blanc de Blancs A/18 révèle un nez élégant aux arômes de poire, de pamplemousse et de jasmin accompagnés de notes miellées. L'attaque franche est suivie de notes d'orange sanguine et pâtisseries. Un vin d'une grande vivacité avec de beaux amers et dotée d'une minéralité crayeuse, caractéristique de cette cuvée emblématique de la Maison AYALA. »

Julian Gout, Chef de Caves

LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

Une cuisine tout en épure, révélant la matière première sans artifice, pour faire écho à la grande pureté du vin. Sa vivacité en fait un champagne d'apéritif par excellence et saura accompagner particulièrement vos entrées ou plats de poissons comme un carpaccio de Saint-Jacques, un Tartare de bar aux agrumes ou encore des huîtres.

LES CONSEILS DE SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°

TYPE DE VERRE CONSEILLÉ : un verre en forme de tulipe, sphérique avec une ouverture plus étroite pour mettre en valeur le goût et les arômes.