

AYALA BRUT NATURE

L'EXPERTISE ZÉRO DOSAGE

Lorsqu'il fonde la Maison en 1860, Edmond de AYALA initie une **quête de l'épure**. Il innove en présentant avec le **millésime 1865**, la première cuvée faiblement dosée, véritable incarnation de son esprit visionnaire. Dès lors, la Maison AYALA se présente comme **pionnière du style**.

En 2007, Champagne AYALA rend **hommage à son fondateur** avec une **cuvée zéro dosage**, nommée AYALA Brut Nature. Ce champagne non dosé témoigne de l'engagement de la Maison de **révéler le meilleur de la matière première, sans artifice**.

Cette cuvée bénéficie d'un **vieillessement prolongé** pour compenser l'absence de dosage et sublimer la qualité exceptionnelle des raisins qui la composent, dévoilant ainsi une élégante **complexité** et une vraie **précision**.

PURETÉ ET PRÉCISION

L'ART DE L'ASSEMBLAGE

MULTI-CRUS

70 crus provenant des 6 Grands Terroirs de Champagne AYALA : Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Vitryat, Côte des Bar.

MULTI-MILLÉSIMES

Vin le plus vieux : **2016**

Minimum 40% vins de réserve

À MAJORITÉ DE CHARDONNAY

50 à 55 % Chardonnay

25 à 35 % Pinot Noir

15 à 25 % Meunier

UN SAVOIR-FAIRE DE HAUTE-PRÉCISION

Micro-vinification dans 120 petites cuves inox : chaque cru, chaque cépage et chaque année sont vinifiés séparément afin de révéler les marqueurs aromatiques des Terroirs. L'itinéraire de chaque vin est spécifique pour en extraire le meilleur.

4 ans de vieillissement prolongé sur lies minimum pour laisser le temps au vin de se patiner et compenser l'absence de dosage.

Zéro dosage

LES MOTS DU CHEF DE CAVE

« D'une pureté incontestable et d'une précision exceptionnelle, AYALA Brut Nature présente un nez aux notes d'agrumes accompagnées d'une grande salinité. Complexe et marquée par la tension, la bouche est caractérisée par des notes minérales, ciselées aux saveurs de pamplemousse et fruits blancs. Une belle mise en lumière de la qualité de la matière première chez Champagne AYALA, soulignée par l'absence de dosage. »

Julian Gout, Chef de Caves

LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

AYALA Brut Nature se marie parfaitement avec tous les plats iodés: huîtres, poissons et crustacés crus, oursins, caviar. Elle accompagne aussi à merveille la cuisine thaïlandaise, sushis, makis et sashimis.

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.