

AYALA ROSÉ MAJEUR

LE PLUS CHARDONNAY DES ROSÉS

La diversité des Terroirs est une condition incontournable à l'élaboration de champagnes équilibrés et singuliers, c'est ainsi que Champagne AYALA élabore un **rosé d'assemblage** au style pur et délicat, à dominante Chardonnay.

Cette cuvée est un assemblage **multi-crus, multi-millésimes**, composée à partir de **24 crus d'exception sélectionnés pour leur expression aromatique**, révélant un profil frais et élégant à l'image de l'ADN de la Maison.

Afin de préserver cet esprit d'épure, la Maison apporte tout son savoir-faire de haute précision dans une **micro-vinification** qu'elle souhaite le moins interventionniste possible.



PURETÉ ET DÉLICATESSE

L'ART DE L'ASSEMBLAGE

MULTI-CRUS

24 crus sélectionnés pour leur expression aromatique, résultat d'une exposition optimale sur les Terroirs champenois et révélant un profil frais et élégant, pérennisant ainsi le style de cette cuvée.

MULTI-MILLÉSIMES

Vin le plus vieux : **2016**

10 à 20% vins de réserve

À MAJORITÉ DE CHARDONNAY

50 à 55 % Chardonnay

30 à 40 % Pinot Noir dont 5% de vin rouge Grand Cru

10 à 15 % Meunier

UN SAVOIR-FAIRE DE HAUTE-PRÉCISION

Micro-vinification en 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.

3 ans de vieillissement prolongé sur lies en moyenne

Faible dosage : 6 g/L

LES MOTS DU CHEF DE CAVE

« Le nez généreux et invitant dévoile des notes de fruits rouges et de pêche de vigne. La grande proportion de Chardonnay apporte un profil aromatique singulier à ce rosé d'assemblage, contrebalancée par la structure des Pinots. En résulte un vin d'une grande générosité, aérien et frais, aux notes de groseilles et de framboises. La finale, voluptueuse et fondue, prolonge l'instant de dégustation. »

Julian Gout, Chef de Caves

LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

AYALA Rosé Majeur sera le parfait complice d'un filet de saumon mi-cuit à l'unilatérale, de côtelettes d'agneau rosées ou encore d'une tartelette aux fruits rouges.

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.