



## LE BLANC DE BLANCS A/19

### 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/19, une interprétation unique de cette dernière.

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 2019**.

Pour rappel, cette édition s'inscrit dans la continuité de A/18 et 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 **nouvelle édition A/19** intègre **6 crus** complémentaires sélectionnés lors de la vendange 2019.

#### 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

**Vaudemange** | Profondeur

**Campagne viticole 2019** : après un automne et hiver doux et ensoleillés, le printemps s'avère à la fois sec, pluvieux et orageux. Il est suivi d'un été caniculaire avec des températures records la journée et des nuits fraîches donnant lieu à une maturation dynamique, notamment pour le Chardonnay. Les vendanges ont lieu début septembre avec des raisins sains et la promesse d'un millésime d'une rare qualité. Les vins s'avèrent équilibrés, élégants et structurés avec un grand potentiel de garde.

### UN SAVOIR-FAIRE DE HAUTE PRÉCISION

**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/19 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 pâtissières. 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.