

CHAMPAGNE

AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE



BRUT MAJEUR

DAS BEISPIEL FÜR DEN FRISCHEN UND ELEGANTEN STIL DES HAUSES

Hergestellt aus einer Mischung von feinstem Chardonnay, Pinot Noir und Trauben von Pinot Meunier, ist der BRUT MAJEUR der Inbegriff für einen jahrgangslosen Brut, aus einem großen und historischen Betrieb. Das verlängerte Altern in unseren Kellern und die niedrige Dosage machen diesen Wein passend für jede Gelegenheit; er ist der feinste Botschafter für die Frische und die Eleganz dieses Hauses.

MISCHUNG

- 40%-Chardonnay
- 40%-Pinot Noir
- 20%-Pinot Meunier

TECHNISCHE DATEN

- Durchschnittlich 3 Jahre Reifung auf der Hefe
- Dosage: 7g / Liter
- Alkoholgehalt: 12%-ABV

BEWERTUNGEN

Wine Spectator	92 Punkte
Wine Enthusiast	91 Punkte
International Wine Cellar	90 Punkte
Jancis Robinson	16 / 20

GESCHMACKSNOTE

- Farbe* Leicht gold, mit reichlich feinen Luftblasen.
- Nase* Offen und ausdrucksvoll. Feine Zitrusfrucht, Blumen und weiße Früchte.
- Gaumen* Ausgewogene, sich verbindende Frische. Präzise, fruchtig und lang im Abgang.

SPEISENBEGLEITUNG

Perfekt als Apéritif, aber BRUT MAJEUR harmoniert auch mit vielen Gerichten wie z.b.: weißem Fisch, Schalentieren, Geflügel oder Käse.



CHAMPAGNE AYALA - 1, RUE EDMOND DE AYALA - 51160 AY
Téléphone : +33 (0)3 26 55 15 44 - contact@champagne-ayala.fr - www.champagne-ayala.fr

ENTHÄLT SULFITE