

CHAMPAGNE

AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE



BRUT MAJEUR

EL EJEMPLO PERFECTO DEL ESTILO FRESCO Y ELEGANTE DE LA MAISON.

Champagne Ayala Brut Majeur es el embajador perfecto del estilo y la historia de una gran Maison de Champagne. Un brut único, non vintage y con un bajo dosage (7gr/l), resultado del ensamblaje entre las mejores uvas Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.

ENSAMBLAJE

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

DATOS TÉCNICOS

- Un proceso de envejecimiento de en torno a 3 años en contacto con sus lías.
- Dosage: 7g de azúcar/litro.
- Graduación: 12% ABV.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Wine Spectator - 92 puntos
Wine Enthusiast - 91 puntos
International Wine Cellar - 90 puntos
James Robinson - 16/20

NOTAS DE CATA

- Color** Oro claro, con burbujas finas y abundantes.
- Nariz** Fresco, expresivo y delicado, revelando notas cítricas, florales y de frutas blancas.
- Paladar** Equilibrado, combinando la frescura del Chardonnay con la vinosidad y el sabor afrutado del Pinot Noir y Pinot Meunier. Se caracteriza un final largo.

MARIDAJE

El estilo fresco y elegante de Champagne Ayala Brut Majeur resulta el acompañante ideal para disfrutar durante un aperitivo, o durante una comida o cena acompañando pescados blancos, mariscos, aves o incluso una tabla de quesos.



CHAMPAGNE AYALA
www.champagne-ayala.fr

