

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE



BRUT MAJEUR

LA REFERENZA PER ECCELLENZA DELLO STILE FRESCO ED ELEGANTE DELLA MAISON

Composto da un assemblaggio che fa onore allo chardonnay, al pinot noir e al pinot meunier delle migliori provenienze, il Brut Majeur è il modello per eccellenza del brut non millesimato di una grande Maison. Il suo affinamento prolungato per più di 3 anni in cantina e il suo dosaggio lieve ne fanno un vino da bere in tutte le occasioni: il migliore ambasciatore dello stile della Maison, basato sulla freschezza e l'eleganza.

ASSEMBLAGGIO

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 3 anni di affinamento sulle fecce fini
- Dosaggio: 7 gr/litro
- Gradazione: 12%/Vol.

NOTE E RICONOSCIMENTI

Le Point	16,5 / 20
Bettane & Desseuve	16 / 20
Wine Spectator	92 points
Wine Enthusiast	91 points

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista* Oro chiaro, bolla abbondante e fine.
- Naso* Aperto, espressivo e delicato. Si sprigionano note di agrumi e di fiori di frutti a polpa bianca.
- Gusto* equilibrato, freschezza e vinosità si bilanciano; si rivela netto, fruttato con un bel finale persistente.

ABBINAMENTI

Champagne d'aperitivo per eccellenza, il Brut Majeur si accompagna armoniosamente a tutto pasto: pesce a carne bianca, crostacei, volatili o piatti di formaggi.



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

CONTIENT DES SULFITES