

CHAMPAGNE

AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE

PERLE D'AYALA 2006

LA PLÉNITUDE DES MEILLEURS GRANDS CRUS ARRIVÉS À MATURITÉ

Véritable travail d'orfèvre, la cuvée Perle d'Ayala est produite seulement lors d'années exceptionnelles, selon des pratiques qui ont su demeurer fidèles à la tradition champenoise. Le vieillissement prolongé en cave se fait sous bouchon de liège pendant plus de 8 ans, ce qui contribue à développer un profil aromatique particulièrement complexe et recherché des connaisseurs. Composée d'une majorité de chardonnay et élaborée exclusivement à partir de grands crus, cette cuvée sublime l'essence du terroir champenois, dans le plus pur respect du style de la Maison.

ASSEMBLAGE

- 80 % Chardonnay : Oger, Avize, Chouilly
- 20 % Pinot Noir : Ay

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 8 ans de vieillissement sur lies en moyenne
- Dosage : 6g / litre
- Degré d'alcool : 12 % / Vol.

DÉGUSTATION

Œil Robe jaune brillant, intense et soutenue.

Nez Expressif et plein, il distille des notes de fruits blancs compotés et de miel clair, ainsi que des touches pâtisseries légèrement vanillées.

Bouche Généreuse et opulente, elle reprend les notes du nez et fait preuve d'un grand équilibre entre puissance et tension. La finale est à la fois fine et longue, harmonieuse et équilibrée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Perle d'Ayala 2006 sublimera un quasi de veau en cocotte accompagné de légumes de saison, une volaille farcie, cuite à la rôtissoire ou encore un filet de turbot, sauce au beurre blanc.



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