

CHAMPAGNE

AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE

PERLE D'AYALA 2006

LA PIENEZZA DEI MIGLIORI GRANDS CRUS ARRIVATI ALLA MATURITÀ

Vera e propria maestria artigianale, la cuvée Perle d'Ayala è prodotta solamente nelle annate eccezionali, secondo pratiche che si basano fedelmente sulla tradizione Champenoise.

L'affinamento prolungato in cantina in tappo sughero per più di 8 anni, contribuisce a sviluppare un profilo aromatico particolarmente complesso e ricercato, da intenditore. Composto in prevalenza dallo Chardonnay ed elaborato esclusivamente a partire da Grands Crus, questa cuvée sublima l'essenza del territorio Champenois, nel più puro rispetto dello stile della Maison.

ASSEMBLAGGIO

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 8 anni di affinamento sulle fecce fini
- Dosaggio: 6 gr/litro
- Gradazione: 12%/Vol.

NOTE E RICONOSCIMENTI

Bettane + Desseauve	16/20
Gilbert & Gaillard	94 points
James Suckling	93 points
Matthew Jukes	18.5 points

NOTE DEGUSTATIVE

Vista Vestito giallo brillante, intensa e sostenuta.

Naso Espressivo e pieno, si distinguono note di composta di frutti bianchi e miele chiaro, così come degli aromi di vaniglia.

Gusto Generoso e opulento, vengono riprese le note percepite al naso. Grande equilibrio tra potenza e tensione. Finale allo stesso tempo fine, lungo, armonioso ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Perle d'Ayala 2006 sarà sublime con vitello accompagnato da legumi di stagione, pollo arrosto farcito o filetto di rombo con salsa al burro.

