

CHAMPAGNE

AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE



ROSÉ MAJEUR

DIE ELEGANZ EINES ROSÉS MIT HOHEM CHARDONNAYANTEIL

ROSÉ MAJEUR ist die vollkommene Verkörperung der Originalität und Finesse der Weine dieses Hauses. Hergestellt wird dieser Champagner aus Chardonnay und einem kleinen Zusatz von Pinot Noir aus den besten Crus des Montagne de Reims. Eine niedrige Dosage ermöglicht ihm, den Hausstil, sowohl weiblich als auch großzügig, mit einer erheblichen Eleganz, auszudrücken.

MISCHUNG

- 50%-Chardonnay
- 40%-Pinot Noir
(einschließlich 6 % an rotem Stillwein)
- 10%-Pinot Meunier

TECHNISCHE DATEN

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

BEWERTUNGEN

Wine & Spirits Magazine	92 Punkte
Wine Enthusiast	91 Punkte
Wine Spectator	90 Punkte
International Wine Cellar	90 Punkte

GESCHMACKSNOTE

Farbe Blass, mit einem feinen rosa Farbton.

Nase Charmant, großzügig und offen. Offenbart Aromen von roten Beeren (Erdbeeren, Himbeeren) und Weinrebenpfirsichen.

Gaumen Große Frische, wegen des hohen Chardonnayanteils. Noten von roten Stachelbeeren und Himbeeren, mit einem langen und sinnlichen Abgang.

SPEISENBEGLEITUNG

Zusammen mit dem Essen wird ROSÉ MAJEUR der vollkommene Begleiter zu Lachsfilet, Lammkoteletts oder einer roten Beerenorte.



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