

CHAMPAGNE

AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE



ROSÉ MAJEUR

L'ELEGANZA DI UN ROSÉ DALLA DOMINANZA DELLO CHARDONNAY

Rosé Majeur incarna a meraviglia l'originalità e la delicatezza dei vini della Maison. Assemblato in predominanza con Chardonnay, è elaborato con l'aggiunta di una parte di vino rosso proveniente dai migliori Crus della montagna di Reims. Il dosaggio lieve permette di esprimere al meglio lo stile elegante ma allo stesso tempo femminile e generoso della Maison.

ASSEMBLAGGIO

- 50% Chardonnay
- 40% Pinot Noir
(di cui il 6% di vino rosso)
- 10% Pinot Meunier

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

NOTE E RICONOSCIMENTI

Le Point	16/20
Bettane & Desseauve	16/20
Wine Spectator	90 points
Wine & Spirits Magazine	92 points

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista* Rosa pallido e delicato.
Naso Ammaliatore, generoso e aperto, sprigiona note di frutti rossi (fragole e lamponi) e di pesche.
Gusto Areato ed espressivo, si caratterizza per la sua freschezza dovuta alla forte presenza dello Chardonnay. Si evidenziano note di lamponi. Il finale si rivela voluttuoso ed avvolgente con un'importante persistenza del frutto.

ABBINAMENTI

Ideale a tavola, Rosé Majeur sarà il complice perfetto di un filetto di salmone semi cotto, a delle costole d'agnello rosate o ancora a delle crostatine di frutti rossi.



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