



AYALA PERLE 2015

LE SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE

AYALA Perle incarne la singularité d'un grand champagne au **savoir-faire authentique**, conservé précieusement et **transmis de génération en génération** depuis la fondation de la Maison en 1860.

Cette cuvée est élaborée **à partir des crus fondateurs de la Maison** autour d'une année de vendange. Elle est toujours **millésimée** et seulement 12 millésimes sont sortis des caves à ce jour. Ce treizième millésime, AYALA Perle 2015, marque les 30 années d'existence de cette cuvée d'exception à tirage très confidentiel.

Composée exclusivement de **Grands Crus** de la **Côte des Blancs** et de la **Montagne de Reims**, chaque flacon est unique.

Bénéficiant d'un savoir-faire artisanal, le **vieillissement** se fait **sous bouchon de liège** pendant **plus de 8 ans** permettant un profil aromatique complexe et le **remuage** est fait **sur pupitres**. Fruit d'un véritable travail d'orfèvre, chaque flacon est **dégorgé à la main**.

COMPLEXE ET GÉNÉREUSE

L'ART DE L'ASSEMBLAGE

Composé exclusivement de Grands Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. L'assemblage intègre **5 crus** sélectionnés pour ce **millésime 2015**.

80 % Chardonnay de la Côte des Blancs :

Chouilly | Equilibre et gourmandise

Cramant | Finesse et fraîcheur crayeuse

Le Mesnil sur Oger | Minéralité et potentiel de vieillissement

Oger | Caractère et intensité

20 % Pinot Noir de la Montagne de Reims :

Aÿ | Structure et générosité

Campagne viticole 2015 : une année marquée par la sécheresse et des vendanges du 7 au 23 septembre, avec un état sanitaire idéal et une maturité optimale sur les Terroirs sélectionnés. Les Chardonnays sont dotés d'une grande richesse et rondeur et les Pinots Noirs d'une certaine puissance et générosité.

UN SAVOIR-FAIRE DE HAUTE-PRÉCISION

8 ans de vieillissement minimum sous bouchon de liège

Remuage sur pupitres et dégorgement à la main

Faible dosage : Extra-Brut - 5 g/L

Disponible en format bouteille et en format magnum

LES MOTS DU CHEF DE CAVE

« *A l'œil, un or soutenu, éclatant avec des bulles délicates. AYALA Perle 2015 dévoile un nez complexe : des arômes de pain grillé, de tabac blond et de noisette sont suivis par des notes de fleurs séchées avec une pointe d'eucalyptus, signature des Pinots d'Aÿ. En bouche, on découvre des notes d'agrumes confits, typiques de la Côte des Blancs créant la surprise sur un millésime aussi chaleureux que 2015. La bouche se poursuit sur des notes gourmandes de cacao et de fruits secs. De beaux amers, présents tout au long de la dégustation, viennent structurer ce vin doté d'une grande longueur en bouche. Un subtil équilibre entre fraîcheur, complexité et générosité.* »

Julian Gout, Chef de Caves

LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

AYALA Perle 2015 se mariera parfaitement à des vieux fromages comme le Parmesan ou le Comté, un œuf parfait aux cèpes crus, des linguines aux coques à l'ail ou encore une brioche perdue caramélisée.

LES CONSEILS DE SERVICE

CONSEIL DE GARDE : à déguster dès maintenant ou à laisser reposer en caves quelques années.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°

TYPE DE VERRE CONSEILLÉ : un verre en forme de tulipe, sphérique avec une ouverture plus étroite pour mettre en valeur le goût et les arômes.