

CHAMPAGNE

  
**AYALA**

MAISON FONDÉE EN 1860

**N°7 | BRUT  
2007**

LES 7 GRANDS CRUS

### LA CUVÉE

Le second opus de la « COLLECTION AYALA ». Des cuvées uniques en quantités limitées dévoilées à leur apogée. Cette cuvée éphémère est assemblée à partir de 7 grands crus d'exception de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims issus du millésime 2007. Grâce à son long vieillissement en cave et à son dosage faible, le N°7 exprime de manière remarquable le style de la Maison. Une cuvée noble à la forte complexité aromatique et à la texture soyeuse. Un Champagne de plaisirs olfactifs et tactiles.

### L'ASSEMBLAGE

**2/3 Chardonnay - 1/3 Pinot Noir**

**5 Grands Crus de la Côte des Blancs :**

- Chouilly : générosité, finesse
- Oger : fruité, opulence
- Avize : minéralité crayeuse
- Cramant : structure, vinosité
- Le Mesnil-sur-Oger : vivacité, tonicité

**2 Grands Crus de la Montagne de Reims :**

- Aÿ : générosité, finesse
- Verzy : vivacité, charisme

### LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Vieillissement** bouché liège pendant 11 ans en moyenne

**Remué et dégorgé** à la main

**Dosage** : 6g/litre

**Degré d'alcool** : 12% / Vol.

### LES NOTES DE DÉGUSTATION

**Œil** : Animé par une effervescence fine, sa robe dorée claire suggère la fraîcheur et l'élégance.

**Nez** : Délicat et puissant à la fois, le nez nous plonge dans un univers riche et estival de fruits pulpeux et compotés, mirabelle sucrée, abricot, miel et de notes subtiles d'eucalyptus.

**Bouche** : Tout en souplesse, l'effervescence et l'acidité sont au service de cette matière noble. Une sensation de texture soyeuse, généreuse et crémeuse, évoluant vers des notes salines et mentholées, nous donnent la sensation de passer du fruit à la lumière. Une finale puissante et persistante.

### LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

Le N°7 se mariera parfaitement avec des textures à la fois denses et nobles comme un homard rôtis au beurre salé accompagné d'un risotto au safran, d'un médaillon de filet de veau déglacé à la crème ou tout simplement avec un comté de 18 mois.

Servir entre 10 et 12°C dans une flûte bien glacée.

