

CHAMPAGNE



# AYALA

MAISON FONDÉE EN 1860  
AY - FRANCE

## ROSÉ N°8

— • BRUT • —

### LA CUVÉE

La cuvée ROSÉ N°8 est assemblée exclusivement à partir de grands et premiers crus de la Montagne de Reims, récoltés lors de l'exceptionnelle vendange 2008. 8 années ont été nécessaires à sa création : gage de toute l'attention que Champagne AYALA a porté à l'élaboration de ce grand vin. Il a été produit 14 700 bouteilles de cette cuvée à édition limitée.

### L'ASSEMBLAGE

- 51% CHARDONNAY (*Rilly-la-Montagne*)
- 49% PINOT NOIR (*Verzy, Ay, Verzenay*), dont 5% de vin rouge tranquille

### LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 7 ans de vieillissement sur lies
- Dosage : 8g / litre
- Degré d'alcool : 12% / Vol.

### LES NOTES DE DÉGUSTATION

- **Ceil** : Robe rose pâle poudré, claire et brillante, aux bulles fines et abondantes.
- **Nez** : Subtil, il se montre frais et raffiné, déployant des arômes délicats de fraises, de framboises, d'orange sanguine et de cassis.
- **Bouche** : L'attaque est précise et pointue, laissant place à une bouche tout en subtilité et en tension, alliant fraîcheur et finesse, sur des notes de fruits rouges, de poire Bartlett et de bonbon anglais. Elle témoigne aussi d'une minéralité remarquable, s'exprimant au travers de note de craie et de graphite.
- **Finale** : Délicate et cristalline, elle s'exprime tout en élégance sur de beaux amers recherchés : une véritable dentelle minérale, finement ciselée.

### LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

En plus d'être un apéritif estival parfait, ROSÉ N°8 accompagnera à merveille une cuisine épurée et raffinée. Naturalité et sophistication sont les maîtres mots des accords gastronomiques les plus judicieux : par exemple, une salade estivale de capucines, des aiguillettes de canard rosé à l'orange ou encore un pavé de saumon à l'unilatérale au miso.

