

L'EMBLÉMATIQUE

BRUT MAJEUR

Parfaitement représentatif du style AYALA, le Chardonnay y exprime toute sa pureté et son élégance. Le même esprit d'épure se retrouve dans le faible dosage et la vinification en cuve inox, garante du respect des arômes primaires.

Brut Majeur est le fruit d'un assemblage unique de plus de 70 crus de Champagne. Chaque cru, cépage, année est isolé dans l'une de nos 120 cuves individuelles, permettant d'en préserver l'intégrité et la personnalité.

LA RÉFÉRENCE PAR EXCELLENCE DU STYLE PUR ET ÉLÉGANT DE LA MAISON

ASSEMBLAGE

- 45 % Chardonnay
- 35 % Pinot Noir
- 20 % Meunier

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 3 ans de vieillissement sur lies en moyenne
- Dosage : 7 g/L
- Degré d'alcool : 12%/vol.

NOTES DE DÉGUSTATION

- CEIL** Or clair, bulle fine et abondante.
- NEZ** Ouvert et expressif, il est délicat, dévoilant des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche.
- BOUCHE** Équilibrée, alliant fraîcheur et vinosité, elle se révèle précise, fruitée et dotée d'une belle longueur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Champagne d'apéritif par excellence, Brut Majeur saura accompagner harmonieusement chaque instant du repas : poissons blancs, crustacés, volailles ou un plateau de fromages.

