

CHAMPAGNE



AYALA

MAISON FONDÉE EN 1860

N°14
ROSÉ 2014

LA CUVÉE

Parfaite expression du savoir-faire sur mesure de la Maison, la cuvée éphémère N°14 est élaborée à partir des 5 Grands Crus emblématiques qui composent la colonne vertébrale des assemblages de la Maison.

Caroline Latrive a souhaité travailler les crus à parts égales, exclusivement à partir du millésime 2014 et pour la première fois en version rosée.

L'ASSEMBLAGE

60% de Chardonnay - 40% de Pinot Noir dont 5% de vin rouge en Grand Cru d'Aÿ

Le cœur des Grands Crus qui composent les assemblages de la Maison :

Aÿ pour sa richesse en fruit et sa structure

Chouilly pour son élégance et son équilibre

Cramant pour sa minéralité crayeuse

Le Mesnil-sur-Oger pour sa tension et son potentiel de vieillissement

Verzy pour son caractère droit et strict

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vieillessement : 6 ans sur lies

Dosage : 5,3g/litre

Degré d'alcool : 12%/ Vol.

Nombre de bouteilles : 7 235

LES NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Robe lumineuse, reflets d'or rose délicats qui révèlent une bulle fine et subtile.

Nez : Frais et acidulé. Notes de griottes, de groseilles et de cerises. La fleur de frangipanier s'entremêle à la délicatesse de la mangue, du litchi et du fruit de la passion.

Bouche : Attaque vive et généreuse révélant l'onctuosité de la vanille et la fraîcheur du citron vert juste zesté. Milieu de bouche crayeux et minéral enrobé de notes chaleureuses de cacao et d'orange sanguine. Une finale sur le gingembre confit accompagne une douce amertume de pamplemousse. Une tenue de bouche ferme sur la longueur et l'amplitude.

LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

N°14 apportera vivacité et relief aux mets fins et relevés tel qu'un carpaccio de bar à la mangue et aux baies roses. Entre richesse et délicatesse, il se mariera aussi bien avec une épaule d'agneau aux épices douces ou un tartare de bœuf et réduction de crustacés.

Pour une note sucrée, une pavlova aux mara des bois équilibrera subtilement les jolis amers de cette cuvée.

Servir dans une flûte bien galbée.

