

L'EXPERTISE ZÉRO DOSAGE

BRUT NATURE

Champagne AYALA est pionnier dans la création de vins faiblement dosés. Brut Nature, non dosé, témoigne de cet engagement absolu : révéler le meilleur de la matière première.

Après un vieillissement prolongé en cave, la cuvée Brut Nature dévoile une élégante complexité. Le temps compense l'absence de dosage et révèle la qualité exceptionnelle des raisins, issus des meilleurs crus de la Champagne.

UN MODÈLE DE PURETÉ ET DE PRÉCISION

ASSEMBLAGE DE 70 CRUS

- 55 %** Chardonnay
- 30 %** Pinot Noir
- 15 %** Meunier

Année de base: **2019**

Vins de réserve: **43%** de 2018, 2017, 2016

NOTES DE DÉGUSTATION

- ŒIL:** Doré vif, aux reflets argentés
- NEZ:** Grande précision et finesse, des notes d'agrumes, un côté salin.
- BOUCHE:** A la fois complexe et nette, marquée par la pureté et la tension, des notes minérales et ciselées, des notes de pamplemousse et de fruits blancs.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Micro-vinification dans 120 petites cuves inox
- Vieillissement prolongé
- Zéro dosage

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Se marie parfaitement avec tous les plats iodés: huîtres, poissons et crustacés crus, oursins, caviar. Accompagne aussi à merveille la cuisine thaïlandaise, sushis, makis et sashimis.

LES CONSEILS DE SERVICES

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°

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.

