

LE PLUS CHARDONNAY DES ROSÉS

ROSÉ MAJEUR



Rosé Majeur incarne la délicatesse des champagnes AYALA. Le Chardonnay, cépage emblématique de la Maison, en majorité, apporte fraîcheur et finesse à ce rosé d'assemblage, composé de 24 crus d'exception.

Les notes délicates sont apportées par le vin rouge, élaboré exclusivement à partir de Pinot Noir d'Aÿ Grand Cru, ajouté en faible proportion. Le dosage faible, signature de la Maison, souligne ici la belle fraîcheur et l'élégance d'un grand rosé assemblage.

L'ÉLÉGANCE D'UN ROSÉ AVEC UNE DOMINANTE DE CHARDONNAY

ASSEMBLAGE DE 24 CRUS

- 51 % Chardonnay
- 39 % Pinot Noir
- 10 % Meunier

Année de base: **2019**

Vins de réserve: **17%** de 2018, 2017, 2016

NOTES DE DÉGUSTATION

- ŒIL:** Rose pâle et délicat
- NEZ:** Généreux et ouvert, il dévoile des notes de fruits rouges et de pêche de vigne.
- BOUCHE:** Aérienne et expressive, une belle fraîcheur, des notes de groseilles et de framboises, une finale construite sur la persistance du fruit, voluptueuse et fondue.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Micro-vinification en petites cuves inox
- 3 ans de vieillissement sur lies en moyenne
- Dosage : 6 g/L

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Rosé Majeur sera le complice parfait d'un filet de saumon mi-cuit à l'unilatérale, de côtelettes d'agneau rosées ou encore d'une tartelette aux fruits rouges.

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.

