



Brut Majeur

AOC

Ayala

Lo Champagne Brut Majeur Aoc, grazie al suo stile elegante, rappresenta la perfetta espressione della Maison Ayala. Adatto ad ogni occasione è il miglior ambasciatore di questa Maison per freschezza ed eleganza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Blancs
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Vitigno	Chardonnay 40% ;Pinot Nero 40% ;Pinot Meunier 20%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Oro chiaro con abbondanza di bollicine
Gusto	Gusto equilibrato, freschezza e vinosità. Preciso, fruttato e caratterizzata da un lungo finale
Profumo	Naso aperto ed espressivo. Delicato, note di agrumi, fiori e frutta bianca
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	A temperatura controllata in acciaio Inox
Affinamento	3 anni di affinamento sui lieviti