

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