



# Brut Nature

AOC

**Ayala**

---

Brut Nature Aoc, che resta ad invecchiare in cantina per 4 anni, dimostra alla perfezione l'alta qualità delle uve utilizzate dalla Maison Ayala per la realizzazione dei suoi vini. Qualità che si mescola perfettamente alla grande esperienza di questa azienda. È ottenuto con lo stesso assemblaggio dello Champagne Brut "Majeur", con la differenza che al momento della sboccatura non riceve alcun dosaggio. Ne è dunque la versione comunemente definita Pas Dosè.

---

## CARATTERISTICHE

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Oro brillante, con una tonalità argento
<b>Gusto</b>	Complesso e pulito. Offre note minerali e ricordi di pompelmo e frutta bianca
<b>Profumo</b>	Naso diretto. Segnato da precisione e note di agrumi con una componente salina
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di ostriche, pesce crudo, crostacei, primi con cucina thai, sushi, sashimi
<b>Temperatura di servizio</b>	6° - 8°

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Maturazione</b>	Riposa almeno tre mesi dopo la sboccatura
<b>Affinamento</b>	In cantina tra i 3 e i 4 anni