

LE STYLE AYALA

BRUT MAJEUR



Brut Majeur est le fruit d'un assemblage unique de plus de 70 crus d'exception. Cette grande diversité, une des spécificités de la maison, contribue à apporter complexité et équilibre aux assemblages.

Parfaitement représentatif du style AYALA, le Chardonnay, cépage emblématique, présent à 55% dans cette cuvée y exprime toute sa pureté et son élégance. Le même esprit d'épure se retrouve dans le faible dosage et la micro-vinification en cuves inox, garante du respect des arômes primaires.

• L'EXPRESSION DU STYLE PUR DE LA MAISON

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:** Or clair, bulle fine et abondante.
- NEZ:** Ouvert et expressif, il est délicat, dévoilant des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche.
- BOUCHE:** Équilibrée, alliant fraîcheur et vinosité, elle se révèle précise, fruitée et dotée d'une belle longueur

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Micro-vinification dans 120 petites cuves inox
- 3 ans de vieillissement sur lies en moyenne
- Dosage : 6 g/L

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Champagne d'apéritif par excellence, Brut Majeur saura accompagner harmonieusement chaque instant du repas : poissons blancs, crustacés, volailles ou un plateau de fromages.

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.