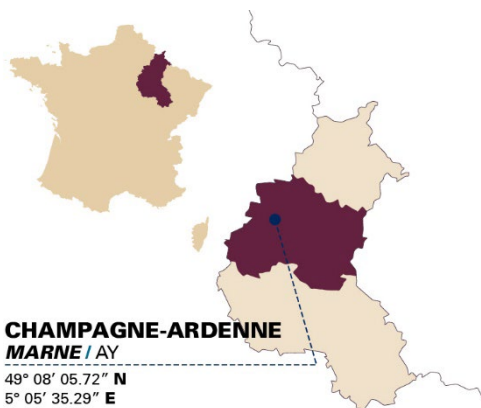




AYALA ROSÉ MAJEUR

AY / CHAMPAGNE



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / AY

49° 08' 05.72" N

5° 05' 35.29" E

La Maison Ayala fu una dei membri fondatori del prestigioso Syndicat des Grandes Marques de Champagne nel 1882. La Maison Ayala è una delle Maison pioniere del dry style: fu una delle prime a produrre uno champagne dry per il Principe del Wales nel 1870. La Maison è parte del Gruppo Bollinger dal gennaio 2005. Style Ayala: Pureté, Fraîcheur, Finesse, Précision, Elégance (purezza, freschezza, finezza, precisione, eleganza).



ANNO DI FONDAZIONE

1860



ESTENSIONE TERRITORIO

1 Ha



ENOLOGO

JULIAN GOUT



BOTTIGLIE IN UN ANNO

750.000



VITIGNI

CHARDONNAY – PINOT NOIR – PINOT MEUNIER



TIPOLOGIA

Champagne Rosé - AOC



ZONA DI PRODUZIONE

24 Cru selezionati per la loro espressione aromatica nei Terroirs di Champagne,



VITIGNO

52% Chardonnay, 38% Pinot Noir (con 5% vino rosso Grand Cru), 10% Meunier



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Micro-vinificazioni in 120 piccoli tini in acciaio inossidabile: ogni Cru, ogni varietà di uva e ogni annata vengono vinificati separatamente per rivelare le caratteristiche aromatiche dei Terroirs. Vini di riserva: 17%. 3 anni di affinamento sulle fecce fini. Dosaggio: 6 g/l



COLORE

Rosa tenue e delicato



PROFUMO

Affascinante, generoso e aperto, note di frutti rossi e pesche.



SAPORE

Leggero, ma espressivo, con una freschezza potente. Note di ribes rosso e lamponi, con un finale persistente.



ABBINAMENTI

Particolarmente a suo agio a tavola, Rosé Majeur sarà il complice perfetto di un filetto di salmone scottato alla piastra, di costolette di agnello o ancora di una tartelletta ai frutti rossi. Temperatura di servizio: 10 °C.

