ACQUISTATO IL .....

Champagne Ayala Brut "Majeur" NV



Equilibrato, fresco e vinoso

Brut Majeur di Ayala è un elegante punto di partenza per chi vuole scoprire il mondo di questa raffinata Maison di Aÿ. 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir e la parte restante di Meunier, ogni singola parcella viene vinificata separatamente, così da lasciare allo Chef de Cave la massima libertà di scelta nel momento della creazione della cuvée. Dopo la pressatura soffice, il mosto fiore viene avviato alla fermentazione in serbatoi d'acciaio Inox a temperatura controllata e, al termine di un periodo d'affinamento di qualche mese, i vini base vengono assemblati per l'imbottigliamento e la fase di tirage. La sosta sui lieviti, nelle cave della Maison, in questo caso dura non meno di 36 mesi. Ne deriva uno Champagne caratterizzato da un bel colore giallo paglierino chiaro, con delicati riflessi dorati e un perlage fine e persistente. Al naso si dimostra fin da subito espressivo e delicato, con note di agrumi, di fiori e frutti a polpa bianca. In bocca è equilibrato, fresco e vinoso. Ben bilanciato, rivela un lungo finale persistente. Champagne da aperitivo per eccellenza, Brut Majeur saprà accompagnare anche piatti delicati, come primi di pesce, crostacei o perfino un semplice tagliere di formaggi misti.

Grande Maison de Champagne ad Aÿ, nel cuore dei Grand Crus, dal 1860 Champagne Ayala si distingue per la purezza del suo stile. Lo Chardonnay è il vitigno più rappresentativo della Maison, declinato in mille diverse sfaccettature a seconda del Cru di provenienza. Qui l'assemblaggio è un'arte. E la purezza una firma. Situata sin dall'inizio nel cuore del paese di Aÿ, la Maison gode di una posizione strategica e centrale. Il contrasto tra gli edifici Art Déco del 1914 e le installazioni moderne formano un insieme degno di nota. I serbatoi in acciaio inox si integrano perfettamente nelle cantine secolari scavate sotto le colline, mentre il nero, dal pavimento al soffitto, enfatizza il fascino della Maison. Tutte le tappe di elaborazione dello champagne si svolgono sul posto, dall'arrivo delle uve fino alle spedizioni in Francia e all'estero. E l'organizzazione verticale della cantina permette di limitare le manipolazioni e l'intervento umano, in modo da preservare la qualità dei vini e assicurare uno stile sempre puro.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	40% chardonnay 40% pinot nero 20% meunier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	COLORE: Oro chiaro, bolla abbondante e fine. PROFUMO: Aperto, espressivo e delicato. Si sprigionano note di agrumi e di fiori di frutta a polpa bianca. SAPORE: Equilibrato, freschezza e vinosità si bilanciano. Si rivela netto, fruttato con un bel finale persistente

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821