

Ayala

# BRUT NATURE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne – 70 Cru provenienti dai 6 Grands Terroirs: Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Vitryat, Côte des Bar.

**Vitigno** 50/55% Chardonnay, 25/35% Pinot Noir, 15/25% Meunier

**Vinificazione** 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: minimo 40%.

**Dosaggio** 0 gr/l, Brut Nature

**Affinamento sui lieviti** 4 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato vivace, con riflessi argentati.

**Profumo** Nella sua finezza, si delinea con molta precisione intorno alle note agrumate e saline.

**Sapore** Netto e complesso allo stesso tempo, si caratterizza per la purezza e tensione; rivela note minerali con sentori di pompelmo e frutti bianchi.

**Abbinamenti** Brut Nature si abbina alla perfezione con tutti i piatti iodati: ostriche, pesce e crostacei crudi, ricci di mare, caviale. Accompagna meravigliosamente anche la cucina thailandese o ancora sushi, maki e sashimi.

**Temperatura di servizio** 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT  
NOIR, MEUNIER

