

Ayala

LE BLANC DE BLANCS A/19

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne- Côte des Blancs e Montagne de Reims.
Esclusivamente Grand e Premier Cru: Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cuis, Vaudemange.

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione Micro vinificazioni per singole parcelle in piccoli tini di acciaio inox.

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 6 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato brillante con bollicine fini e dinamiche.

Profumo Al naso svela eleganti aromi di pera, pompelmo e gelsomino, seguiti da tonalità mielate.

Sapore Il palato, il vino è diretto e aperto, con note di arancia rossa e pasticceria. Un vino estremamente vivace, con belle note amare e la mineralità gessosa così caratteristica della cuvée signature della Maison.

Abbinamenti Il suo carattere vivace lo rende un eccellente aperitivo, ma si abbina eccezionalmente bene anche ad antipasti o piatti di pesce come carpaccio di capesante, tartare di branzino agrumata o ostriche.

Temperatura di servizio 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER

