

# Brut Majeur

AOC

Ayala

---

Lo Champagne Brut Majeur Aoc, grazie al suo stile elegante, rappresenta la perfetta espressione della Maison Ayala. Adatto ad ogni occasione è il miglior ambasciatore di questa Maison per freschezza ed eleganza.

---

## CARATTERISTICHE

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Tipo</b>                  | Champagne   |
| <b>Sottotipo</b>             | Blanc de Blancs                                   |
| <b>Denominazione</b>         | AOC   |
| <b>Nazione di produzione</b> | Francia   |
| <b>Regione di produzione</b> | Champagne   |
| <b>Vitigno</b>               | Chardonnay 40% ;Pinot Nero 40% ;Pinot Meunier 20% |
| <b>Gradazione</b>            | 12.00 % vol.                                      |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)                                |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Oro chiaro con abbondanza di bollicine   |
| <b>Gusto</b>                   | Gusto equilibrato, freschezza e vinosità. Preciso, fruttato e caratterizzata da un lungo finale  |
| <b>Profumo</b>                 | Naso aperto ed espressivo. Delicato, note di agrumi, fiori e frutta bianca   |
| <b>Abbinamenti</b>             | Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 6° - 8°  |

## DATI DI PRODUZIONE

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Vinificazione</b> | A temperatura controllata in acciaio Inox |
| <b>Affinamento</b>   | 3 anni di affinamento sui lieviti         |