

# Rosé Majeur

## Ayala

---

Il Rosé Majeur de la Maison Ayala è l'incarnazione perfetta della originalità e finezza dei vini di questa azienda di Champagne. Realizzato prevalentemente da Chardonnay si ottiene con l'aggiunta di una piccola percentuale di Pinot Nero. Tutte le uve provengono dalle migliori Cru aziendali delle Montagne de Reims. Un basso dosaggio è l'espressione dello stile della casa. Uno champagne femminile e generoso. Di grande eleganza.

---

### CARATTERISTICHE

**Tipo** Champagne

**Sottotipo** Rosè

**Nazione di produzione** Francia

**Regione di produzione** Champagne

**Vitigno** Chardonnay 50% ;Pinot Nero 40% ;Pinot Meunier 20%

**Gradazione** 12.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Pallido con una delicata sfumatura rosa

**Gusto** Leggero ma espressivo. Offre grande freschezza grazie all'elevata percentuale di Chardonnay di cui è frutto. Bella percezione di frutti rossi con un finale lungo e voluttuoso

**Profumo** Affascinante generoso e aperto. Rivela aromi di frutti rossi e pesca

**Abbinamenti** Antipasti di salmone, secondi piatti di costelette di agnello, dolci torte con frutti rossi

**Temperatura di servizio** 6° - 8°

### DATI DI PRODUZIONE

**Affinamento** 2 anni sui lieviti e 2 anni in bottiglia. Resta in cantina per diversi anni