

CHAMPAGNE

AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE



BRUT NATURE

UN MODELLO DI PUREZZA E PRECISIONE

Nato da un affinamento in cantina di circa 4 anni, il Brut Nature testimonia perfettamente la grande qualità delle uve utilizzate dalla Maison per l'elaborazione dei suoi vini e del suo savoir-faire autentico in materia di vinificazione.

L'assenza di dosaggio conferisce a questo champagne una purezza e una precisione che ne fanno un partner ideale per i piatti a base di pesce, consentendo abbinamenti gastronomici straordinari.

ASSEMBLAGGIO

- 40% Chardonnay
- 40% Pinot Noir
- 20% Pinot Meunier

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 4 anni di affinamento sulle fecce fini
- Alcun dosaggio
- Gradazione: 12%/Vol.

NOTE E RICONOSCIMENTI

Le Point	17/20
Bettane & Desseuve	16/20
Wine Spectator	90 points
Wine Enthusiast	91 points

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista* Oro acceso, dai riflessi argentati.
Naso Nella sua finezza, si delinea con molta precisione intorno alle note agrumate e saline.
Gusto Netto e complesso allo stesso tempo, si caratterizza per la purezza e tensione; rivela note minerali dai sentori di pompelmo e frutti bianchi.

ABBINAMENTI

Brut Nature si sposa perfettamente a tutti i piatti a base di pesce: ostriche, pesci e crostacei crudi, ricci di mare, caviale. Accompagna alla meraviglia anche la cucina thailandese o ancora sushi, maki o sashimi.



CHAMPAGNE AYALA - 1, RUE EDMOND DE AYALA - 51160 Aÿ
Téléphone : +33 (0)3 26 55 15 44 - contact@champagne-ayala.fr - www.champagne-ayala.fr

CONTIENT DES SULFITES