

Ayala Brut Majeur Magnum

Omschrijving

Licht goud van kleur, met uitbundige bubbels. Open en expressieve Champagne, met tonen van citrus, bloemen en wit fruit. Mooi in balans en delicaat. De pinot noir geeft de wijn structuur en intensiteit, terwijl de chardonnay zorgt voor complexiteit en finesse. De pinot meunier tenslotte zorgt voor frisheid en fruit. Mooie lange afdrank.

Druivensoort(en)

40% Chardonnay, 40% Pinot Noir en 20% Pinot Meunier

Vinificatie

De brut van een groot champagnehuis is de champagne die het beste de stijl van het huis weergeeft. De toevoeging 'Majeur' benadrukt de hoge kwaliteit van deze basischampagne. Het lage suikergehalte van slechts 7 gram per liter (gebruikelijk is 13 g/l voor een Champagne Brut) is daar een bewijs van. Een frisse, schone en zuivere Champagne: dat is de Ayala stijl!

Ligging

Het Champagnegebied is een uitgestrekt gebied rondom Reims. Het wijngebied, in de prehistorie een binnensee, wordt gekarakteriseerd door een speciale kalkbodem die bestaat uit fossielen van zeedieren die toen in deze binnensee leefden. Door de noordelijke ligging van het gebied worden de Champagnes altijd getypeerd door een zekere frisheid.

Spijsadvies

Als feestelijk aperitief, bij verfijnde voorgerechten en lichte hoofdgerechten. Bijvoorbeeld een salade van kalfszwezerik, oesters, warme kreeft en coquilles. Combineert ook goed met een fris dessert met vers fruit of tarte tatin.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	80214100
Inhoud:	150
Alcoholpercentage:	12
Streek:	Champagne
Appellatie:	AC Champagne
Wijnhuis:	Champagne Ayala

