

AYALA BRUT MAJEUR

LA CUVÉE IDENTITAIRE
DU STYLE AYALA



Lorsque Edmond de AYALA fonde la Maison en 1860, il se concentre sur le façonnage d'un champagne au style singulier et reconnaissable, aujourd'hui connu sous le nom de AYALA Brut Majeur. Un champagne **pur et équilibré** qui révèle les **diverses personnalités des crus du Terroir champenois**.

Elaborée à partir d'une **diversité unique de crus en Champagne**, cette cuvée est un **assemblage multi-crus, multi-millésimes** avec le **Chardonnay** comme cépage majoritaire.

Afin de préserver cet esprit d'épure, la Maison apporte tout son savoir-faire de haute précision dans une **micro-vinification** qu'elle souhaite le moins interventionniste possible.

PURETÉ ET ÉQUILIBRE

L'ART DE L'ASSEMBLAGE

MULTI-CRUS

70 crus provenant des 6 Grands Terroirs de Champagne AYALA : Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Vitryat, Côte des Bar.

MULTI-MILLÉSIMÉS

Vin le plus vieux: **2016**

Minimum 40% de vins de réserve

À MAJORITÉ DE CHARDONNAY

50 à 55 % Chardonnay

30 à 40 % Pinot Noir

10 à 15 % Meunier

UN SAVOIR-FAIRE DE HAUTE-PRÉCISION

Micro-vinification dans 120 petites cuves inox : chaque cru, chaque cépage et chaque année sont vinifiés séparément afin de révéler les marqueurs aromatiques des Terroirs. L'itinéraire de chaque vin est spécifique pour en extraire le meilleur.

3 ans de vieillissement sur lies minimum

Faible dosage : 6 g/L

LES MOTS DU CHEF DE CAVE

« Véritable reflet de la diversité des Terroirs champenois, AYALA Brut Majeur offre une grande palette aromatique : des arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs dont les notes se poursuivent longuement en bouche. Expressif et délicat, la cuvée se révèle être d'une grande pureté mais toujours empreinte de cet équilibre entre fraîcheur et vinosité. »

Julian Gout, Chef de Caves

LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

Champagne d'apéritif par excellence, AYALA Brut Majeur saura accompagner harmonieusement chaque instant du repas : poissons blancs, crustacés, volailles ou un plateau de fromages.

LES CONSEILS DE SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°

TYPE DE VERRE CONSEILLÉ : un verre en forme de tulipe, sphérique avec une ouverture plus étroite pour mettre en valeur le goût et les arômes.