

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860

COLLECTION
N°16

BLANC DE BLANCS 2016



La Collection AYALA est l'illustration de la vision portée par la Maison depuis sa fondation : **la culture de la diversité des Terroirs**. C'est une **collection de cuvées éphémères en quantité limitée, dévoilées à leur apogée** et révélant des Terroirs particuliers que le Chef de Caves a souhaité mettre en avant au travers d'une année singulière. Chaque flacon est le fruit du **savoir-faire artisanal** de la Maison et reçoit une numérotation, témoin de sa rareté.

N°16 est le **quatrième opus** de la Collection, succédant aux 3 dernières éditions : N°8 lancé en 2017, N°7 en 2020 et N°14 en 2022.

Blanc de Blancs d'exception, la cuvée N°16 est assemblée uniquement à partir de **Grands et Premiers crus** de la **Côte des Blancs** et de la **Montagne de Reims**. Une cuvée confidentielle qui met à l'honneur la diversité des cépages blancs au travers d'un assemblage de **Chardonnay** et des **cépages oubliés** de la Champagne : Arbane, Petit Meslier et Pinot Blanc.

COMPLEXE ET CISELÉE

L'ART DE L'ASSEMBLAGE

Un assemblage des 4 cépages blancs de la Champagne :

50% Chardonnay

50% cépages oubliés, assemblés pour la première fois par la Maison AYALA : Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc

Grands et Premiers crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims : Aÿ, Avenay, Chouilly, Cramant, Cuis, Oger

Campagne viticole 2016: l'année 2016 connaît des conditions extrêmes en Champagne. Après un automne ensoleillé et un hiver doux, le printemps s'annonce frais et extrêmement pluvieux. Les températures caniculaires de l'été vont permettre d'atteindre le bon équilibre et la pleine maturité pour révéler de magnifiques vendanges et des raisins parfaitement équilibrés au grand potentiel de garde.

UN SAVOIR-FAIRE DE HAUTE-PRÉCISION

Micro-vinification en petites cuves inox

6 ans de vieillissement

Dosage: **Extra Brut 5,4 g/L**

Edition numérotée : **7357 bouteilles**

LES MOTS DU CHEF DE CAVES

« A l'œil, une robe brillante aux reflets argentés. AYALA N°16 dévoile un nez complexe avec une expression multiple du fruit : mirabelle, zestes de citron confit et pamplemousse blanc. Des notes de fleurs blanches, de miel d'acacia et de noisette fraîche viennent compléter ce nez subtil. En bouche, une attaque franche et acidulée avec des notes d'abricot, de yuzu et d'eucalyptus. Une bouche soyeuse, élégante et d'une grande fraîcheur. Ce vin ciselé offre une belle complexité et une finale longue et saline.

Julian Gout, Chef de Caves

LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

AYALA N°16 accompagnera à merveille un ceviche de noix de Saint-Jacques à la pomme Granny Smith avec une pointe d'huile de basilic, un Gravlax de saumon au thym citron, une tarte au citron à la pâte sablée aux amandes ou un abricot poché à la verveine.

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.