

Brut Nature

AOC

Ayala



Brut Nature Aoc, che resta ad invecchiare in cantina per 4 anni, dimostra alla perfezione l'alta qualità delle uve utilizzate dalla Maison Ayala per la realizzazione dei suoi vini. Qualità che si mescola perfettamente alla grande esperienza di questa azienda. È ottenuto con lo stesso assemblaggio dello Champagne Brut "Majeur", con la differenza che al momento della sboccatura non riceve alcun dosaggio. Ne è dunque la versione comunemente definita Pas Dosè.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Blancs
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Localizzazione	Ay
Vitigno	Chardonnay 40% ;Pinot Nero 40% ;Pinot Meunier 20%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Oro brillante, con una tonalità argento
Gusto	Complesso e pulito. Offre note minerali e ricordi di pompelmo e frutta bianca
Profumo	Naso diretto. Segnato da precisione e note di agrumi con una componente salina
Abbinamenti	Antipasti di ostriche, pesce crudo, crostacei, primi con cucina thai, sushi, sashimi
Temperatura di servizio	6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Maturazione	Riposa almeno tre mesi dopo la sboccatura
Affinamento	In cantina tra i 3 e i 4 anni