

Rosé Majeur



Ayala

Il Rosé Majeur de la Maison Ayala è l'incarnazione perfetta della originalità e finezza dei vini di questa azienda di Champagne. Realizzato prevalentemente da Chardonnay si ottiene con l'aggiunta di una piccola percentuale di Pinot Nero. Tutte le uve provengono dalle migliori Cru aziendali delle Montagne de Reims. Un basso dosaggio è l'espressione dello stile della casa. Uno champagne femminile e generoso. Di grande eleganza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Rosè
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Vitigno	Chardonnay 50% ;Pinot Nero 40% ;Pinot Meunier 20%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Pallido con una delicata sfumatura rosa
Gusto	Leggero ma espressivo. Offre grande freschezza grazie all'elevata percentuale di Chardonnay di cui è frutto. Bella percezione di frutti rossi con un finale lungo e voluttuoso
Profumo	Affascinante generoso e aperto. Rivela aromi di frutti rossi e pesca
Abbinamenti	Antipasti di salmone, secondi piatti di costolette di agnello, dolci torte con frutti rossi
Temperatura di servizio	6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Affinamento	2 anni sui lieviti e 2 anni in bottiglia. Resta in cantina per diversi anni
--------------------	---