

CHAMPAGNE AYALA

77,75\$

* Prix de détail suggéré

Champagne Ayala Rosé Majeur

	Code produit	11674529
	Prix licencié	67.58\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Sous-région	Montagne de Reims
	Appellation	Champagne
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Chardonnay 51 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 39 %
	Cépage(s)	Pinot Meunier 10 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	9
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Sur lies
	À boire	Prêt à boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Champagne AYALA est l'une des plus anciennes Maisons de Champagne, établie à Aÿ, au cœur des grands crus, depuis sa fondation il y a plus de 150 ans. Indépendante et familiale, elle représente aujourd'hui l'archétype de la grande Maison, produisant des vins de haut vol, appréciés de par le monde pour leur fraîcheur et leur élégance.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rose pâle et délicat. Charmeur, généreux et ouvert, il dévoile au nez des notes de fruits rouges (fraises, framboises) et de pêches de vigne. En bouche, des notes de groseilles et de framboises et sa finale, construite sur la persistance du fruit, se révèle voluptueuse et fondue.

NOTES SUR LE PRODUIT

Rosé Majeur incarne la délicatesse des champagnes AYALA. Le Chardonnay, cépage emblématique de la Maison, en majorité, apporte fraîcheur et finesse à ce rosé d'assemblage, composé de 24 crus d'exception.

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

Pour l'assemblage et la vinification, rien n'est laissé au hasard. Les Pinots Noirs sont issus des meilleurs crus de la Montagne de Reims, ici travaillés davantage sur le fruit que sur la structure.

ÉLABORATION DU PRODUIT

3 ans de vieillissement sur lies en moyenne.

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1840
REIMS - FRANCE

