

CHAMPAGNE AYALA

Champagne Ayala Collection n.14 Rosé 2007

124,50\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14703866
	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	Côte des Blancs
	Appellation	Champagne
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Chardonnay 70 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 30 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	6
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Sur lies
	À boire	À boire ou à garder 20 ans suivant le millésime.

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

Animée par une effervescence fine, sa robe dorée claire suggère la fraîcheur et l'élégance.

Nez : délicat et puissant à la fois, le nez nous plonge dans un univers riche et estival de fruits pulpeux et compotés, mirabelle sucrée, abricot, miel et de notes subtiles d'eucalyptus.

Bouche : Tout en souplesse, l'effervescence et l'acidité sont au service de cette matière noble. Une sensation de texture soyeuse, généreuse et crémeuse, évoluant vers des notes salines et menthol...

NOTES SUR LE PRODUIT

Le second opus de la « COLLECTION AYALA ». Des cuvées uniques en quantités limitées dévoilées à leur

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

SELECTIONS
ôENô

apogée. Cette cuvée éphémère est assemblée à partir de 7grands crus d'exception de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims issus du millésime 2007.

Grâce à son long vieillissement en cave et à son dosage faible, le N° 7 exprime de manière remarquable le style de la Maison. Une cuvée noble à la forte complexité aromatique et à la texture soyeuse. Un Champagne de p...

ÉLABORATION DU PRODUIT

5 Crands Crus de la Côte des Blancs:

Chouilly: générosité, finesse

Oger: fruit, opulence

Avize: minéralisé crayeuse

Cramant: structure, vinosité

Le Mesnil-sur-Oger: vivacité, tonicité

2 Crands Crus de la Montagne de Reims:

Aÿ: générosité, finesse

Verzy: vivacité, charisme

Après la mise en bouteille au printemps 2008,
vieillissement bouché liège pendant 11 ans en moyenne
Remué et dégorgé à la main.

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1818
REIMS - FRANCE

