

CHAMPAGNE AYALA Brut Majeur

47,78\$

* Prix de détail suggéré

 Durable

\$	Frais de service	7,03\$
	Code produit	15067718
\$	Prix licencié	40.76\$
	Conditionnement	12x375ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin mousseux
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Champagne
📍	Sous-région	Montagne de Reims
🏷️	Appellation	Champagne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 40 %
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 40 %
🍇	Cépage(s)	Pinot Meunier 20 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🎨	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	8.8
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	Sur lies
🍷	À boire	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

Or clair, la bulle est abondante et fine. Le nez est ouvert et expressif, il est délicat, dévoilant des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche. La bouche est équilibrée, alliant fraîcheur et vinosité, elle se révèle précise, fruitée et dotée d'une belle longueur.

NOTES SUR LE PRODUIT

Composé d'un assemblage faisant honneur au chardonnay, au pinot noir et au pinot meunier des meilleures provenances, Brut Majeur est le modèle par excellence du brut non millésimé d'une grande Maison. Son vieillissement prolongé de 3 ans en cave et son dosage faible en font un vin facile à boire en toutes circonstances : le meilleur ambassadeur du style de la Maison, basé sur la fraîcheur et l'élégance.

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

ÉLABORATION DU PRODUIT

3 ans de vieillissement sur lies en moyenne.

SELECTIONS
ôENô

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1845
REIMS - FRANCE

