

CHAMPAGNE AYALA

Ayala Perle d'Ayala 2013

172,75\$

* Prix de détail suggéré

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1842
REIMS - FRANCE

Code produit	15071792
Prix licencié	150.12\$
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
Qualité	Grand cru
Cépage(s)	Chardonnay 80 %
Cépage(s)	Pinot Noir 20 %
Couleur	Blanc
Sucre	Brut

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

Couleur Or soutenue, éclatante, bulles délicates.

Nez expressif et complexe avec des notes de biscuit, épices, fruits jaunes, des notes subtiles de torréfaction et tabac brun.

En bouche l'attaque est gourmande sur des notes pâtisseries, fruits jaunes, épices et saveur d'agrumes avec de beaux amers. Une belle salinité et une grande longueur en bouche.

NOTES SUR LE PRODUIT

La Perle, cuvée prestige de la Maison est le fruit d'un véritable travail d'orfèvre, inspirée par un goût de l'épuration qui sublime un millésime d'exception en Champagne. Pure expression du style de la Maison, elle est composée exclusivement de Grands Crus de la Côte des Blancs, Chouilly, Cramant, Le-Mesnil-sur-Oger et de la Montagne de Reims avec Verzy.

Composée d'une majorité de Chardonnay, cette cuvée de prestige révèle avec intensité le style AYALA. Un champagne d'un...

ÉLABORATION DU PRODUIT



- 97 Points -
La Revue des Vins de
France

- 95 Points -
Wine Enthusiast