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

SELECTIONS ÕENÕ

CHAMPAGNE AYALA

Brut Majeur

68,50$
* Prix de détail suggéré

Durable

Code produit	11553137
Prix licencié	59.53$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin mousseux
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (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.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

SELECTIONS
ŌENŌ

3 ans de vieillissement sur lies en moyenne.

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY-FRANCE

3 113841 001000