



ARVID NORDQUIST

Frankrike

AYALA BRUT MAJEUR

PRODUCENT: **Ayala**
DRUVA: Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay
LAND: Frankrike
DISTRIKT: Champagne District

ALKOHOLHALT: 12%
VOLYM: 750 ml

ART.NR.: 39434
PRIS EXKL. MOMS: 382:-
FL/KRT: 6



Ayala Brut Majeur är en aromatisk och välbalanserad champagne med en fin mousse, frisk syra och inslag av röda äpplen, citrus och eleganta brödiga nyanser med lång eftersmak. Kan med fördel lagras mellan 2-3 år.

Vinet ligger på sin jästfällning i minst 2,5 år före degorgering, därefter vilar det ytterligare 2 till 3 månader. Dosagen är 7 g/l. Druvproportionerna är 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier. Blenden har ett snitt på 93% på "échelle de cru" skalan.

20% av cuvéen består av reserveviner.

Fruktsyra



Sötma



Fyllighet



Passar till

Aperitif, Ost, Fisk, Skaldjur

Om Ayala

Ayala grundades redan 1860 när Edmond Ayala fick slottet i bröllopsgåva av sin blivande fru. Deras kärlekshistoria var början på det prestigefyllda champagnehusets långa historia.

2005 köpte kvalitetsmedvetna Bollinger huset och man påbörjade arbetet att göra Ayala till ett av de bästa champagnehusen. Ett år senare utsågs Ayala till en av de stora "personligheterna" bland champagnehusen av ansedda vintidningen La Revue du Vin.

Ayalas husstil är i grunden kraftfull men ändå elegant och med lägre dosage än andra champagnes. Vinmakare Nicolas Klym har under sina 25 år sänkt dosagen från i snitt 11 till 8 gram vilket är möjligt tack vare druvornas och vinernas höga kvalitet.