



ARVID NORDQUIST

Frankrike

# AYALA BRUT NATURE

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

SMAKTYP: Friska & fruktiga  
ALKOHOLHALT: 12%  
VOLYM: 750 ml

ART.NR: 41381  
PRIS EXKL. MOMS: 415:-  
FL/KRT: 6



**Ayala Brut Nature** är en aromatisk, frisk, krispig och välbalanserad champagne med fin mousse, inslag av gröna äpplen, citrus och eleganta brödiga toner med lång eftersmak. Kan lagras mellan 2-3 år.

Vinet ligger på sin jästfällning i minst 3 år före degorgering, därefter vilar det 2 till 3 månader ytterligare. Druvproportionerna är 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier. Blenden har ett snitt på 93% på "échelle de cru" skalan. Dosage är 0 g/l.

20% av cuvéen består av reserveviner. Cuvéén är exakt samma som för Ayala Brut Majeur, skillnaderna är att inget socker tillsätts Nature samt att den ligger ytterligare 6 månader på sin jästfällning.

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.