



ARVID NORDQUIST

Frankrike

AYALA BLANC DE BLANCS

PRODUCENT: **Ayala**
DRUVA: Chardonnay
LAND: Frankrike
DISTRIKT: Champagne

SMAKTYP: Friska & fruktiga
ÅR: 2008
ALKOHOLHALT: 12%
VOLYM: 750 ml

SORTIMENT: Beställningsvara **BS**
ART.NR.: 81978
PRIS: 589,-



Ayala Blanc de Blanc har en generös doft av citrusfrukter med viss blommig ton av acacia och honung. Smaken är fyllig med inslag av äpplen och citrus, krispig syra och mjuk mousse. Lång eftersmak.

Traditionell champagnestillning med minst 6 års lagring på jästfällningen. Druvsammansättningen är Chardonnay från Grand Crus, Mesnil sur Oger 50%, Cramant 25%, Chouilly 25%.

Alla rankade 100% i "Echelle de Crus"-skalan.

Fruktsyra **4** Sötma **1** Fyllighet **3**

Passar till

Aperitif, 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.