



Ayala Rosé Majeur

Omschrijving

Rosé Majeur is de perfecte belichaming van de originaliteit en finesse van dit Champagnehuis. Deze rosé Champagne is gemaakt van voornamelijk Chardonnay aangevuld met Pinot Noir en een kleine hoeveelheid Pinot Meunier van de beste crus uit de Montagne de Reims. Mede dankzij geringe dosage is deze Champagne expressief, rijk van smaak en elegant.

Druivensoort(en)

50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

Vinificatie

Een rosé champagne in een mooie blend van 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir (waarvan 6% 'stille wijn') aangevuld met 10% Pinot Meunier. Licht expressief, aromatisch en heerlijk fris van smaak. De Rosé Majeur heeft minimaal 2 jaar gerijpt op droesem (slechts 15 maanden zijn wettelijk verplicht). Het lage suikergehalte (7,5 g/l tegenover 13 g/l gemiddeld in Champagne) bewijst de hoge kwaliteit van Ayala.

Herkomst

Het Champagnegebied is een uitgestrekt gebied rondom Reims. Het wijng gebied, in de prehistorie een binnensee, wordt gekarakteriseerd door een speciale kalkbodem die bestaat uit fossielen van zeedieren die toen in deze binnensee leefden. Door de noordelijke ligging van het gebied worden de Champagnes altijd getypeerd door een zekere frisheid.

Eettips

Een feestelijk aperitief, maar ook heerlijk bij verfijnde voorgerechten met schaal- en schelpdieren of bij visgerechten zoals warme kreeft en zalmfilet. Smaakt uitstekend bij desserts met vers fruit.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	80230600
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12
Streek:	Champagne
Appellatie:	AC Champagne
Wijnhuis:	Champagne Ayala



 verbunt
verlinden