

Ayala Brut Majeur Magnum

Omschrijving

Ayala Brut Majeur is de belichaming van de frisse en elegante stijl van dit Champagnehuis. Een ware ambassadeur! Langdurige rijping in de kelders en een lage dosage maken deze Champagne geschikt voor iedere gelegenheid. Ayala Brut Majeur heeft een licht gouden kleur en rijkelijk aanwezige, fijne bubbels. Uitnodigend, expressief en fruitig met een heerlijke lange afdronk.

Druivensoort(en)

40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

Vinificatie

De brut van een groot champagnehuis is de champagne die het beste de stijl van het huis weergeeft. De toevoeging 'Majeur' benadrukt de hoge kwaliteit van deze basischampagne. Het lage suikergehalte van slechts 7 gram per liter (gebruikelijk is 13 g/l voor een Champagne Brut) is daar een bewijs van. Een frisse, schone en zuivere Champagne: dat is de Ayala stijl!

Herkomst

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

Eettips

Als feestelijk aperitief, bij verfijnde voorgerechten en lichte hoofdgerechten. Bijvoorbeeld een salade van kalfszwezerik, oesters, warme kreeft en coquilles. Combineert ook goed met een fris dessert met vers fruit of tarte tatin.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	80214100
Inhoud:	150
Alcoholpercentage:	12
Streek:	Champagne
Appellatie:	AC Champagne
Wijnhuis:	Champagne Ayala