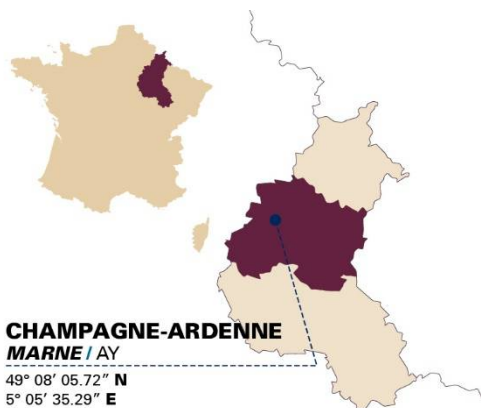




# AYALA LE BLANC DE BLANCS

AY / CHAMPAGNE



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / AY

49° 08' 05.72" N

5° 05' 35.29" E

La Maison Ayala fu una dei membri fondatori del prestigioso Syndicat des Grandes Marques de Champagne nel 1882. La Maison Ayala è una delle Maison pioniere del dry style: fu una delle prime a produrre uno champagne dry per il Principe del Wales nel 1870. La Maison è parte del Gruppo Bollinger dal gennaio 2005. Style Ayala: Pureté, Fraîcheur, Finesse, Précision, Élégance (purezza, freschezza, finezza, precisione, eleganza).



ANNO DI FONDAZIONE  
1860



ESTENSIONE TERRITORIO  
1 Ha



ENOLOGO  
CAROLINE  
LATRIVE



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
750.000



VITIGNI  
CHARDONNAY – PINOT NOIR – PINOT  
MEUNIER



**TIPOLOGIA**  
Champagne AOC



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Champagne – Montagne de Reims



**VITIGNO**  
100% Chardonnay della Côte des Blancs. Esclusivamente Grands E Premiers Crus: Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Cuis, Vertus



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
6 anni di affinamento sulle fecce fini.



**COLORE**  
Brillante, con riflessi oro bianco e con una bolla molto fine.



**PROFUMO**  
Grande freschezza aromatica, note frizzanti, fiori d'arancio, scorza di Yuzu, pesca bianca e un pizzico di zenzero.



**SAPORE**  
Inizio fresco e vivace, frutti bianchi ampi e generosi, miele di acacia, tocco di pasticceria, agrumi, consistenza setosa, finale lungo e persistente, mineralità gessosa.



**ABBINAMENTI**  
Perfetto per l'aperitivo, Le Blanc de Blancs 2015 si abbina anche meravigliosamente con una ceviche di orata al limone, un risotto di gamberi o un vitello brasato al rosmarino.

