

CHAMPAGNE  
  
**AYALA**  
MAISON FONDÉE EN 1860  
AY - FRANCE



# BRUT MAJEUR

## LA RÉFÉRENCE PAR EXCELLENCE DU STYLE FRAIS ET ÉLÉGANT DE LA MAISON

Composé d'un assemblage faisant honneur au chardonnay, au pinot noir et au pinot meunier des meilleures provenances, Brut Majeur est le modèle par excellence du brut non millésimé d'une grande Maison. Son vieillissement prolongé de 3 ans en cave et son dosage faible en font un vin facile à boire en toutes circonstances : le meilleur ambassadeur du style de la Maison, basé sur la fraîcheur et l'élégance.

## ASSEMBLAGE

- 40 % Chardonnay
- 40 % Pinot Noir
- 20 % Pinot Meunier

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 3 ans de vieillissement sur lies en moyenne
- Dosage : 7g / litre
- Degré d'alcool : 12 % / Vol.

## NOTES ET RÉCOMPENSES

Le Point	16,5 / 20
Bettane & Desseauve	16 / 20
Wine Spectator	92 points
Wine Enthusiast	91 points

## DÉGUSTATION

- Œil* Or clair, la bulle est abondante et fine.
- Nez* Ouvert et expressif, il est délicat, dévoilant des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche.
- Bouche* Équilibrée, alliant fraîcheur et vinosité, elle se révèle précise, fruitée et dotée d'une belle longueur.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES

Champagne d'apéritif par excellence, Brut Majeur saura accompagner harmonieusement chaque instant du repas : poissons blancs, crustacés, volailles ou plateau de fromages.

