

Brut Nature

AYALA

CHAMPAGNE AOC, CHAMPAGNE, FRANCE

Beschrijving

Gekenmerkt door een rijping in de kelder van bijna 4 jaar, geeft Brut Nature perfect vorm aan de kwaliteit van de druiven die door het Ayala Huis worden gebruikt voor de bereiding van zijn wijnen. Deze champagne gemaakt van Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier zal de ideale partner zijn voor gerechten zoals: oesters, rauwe vis en schelpdieren, zee-egels, kaviaar. Ook de Thaise of Japanse keuken (sushi, maki's en sashimi's) is een uitstekende match dankzij het gebrek aan concentratie.

Details

Couleur	Blanc
Pourcentage d'alcool	12,6
Région	CHAMPAGNE, France
Cépage	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Appellation	Champagne AOC
Maison	Ayala
	WA: 86
	Vinous: 91
Ratings	JR: 15,5
	BD: 90

Logistics

Code Unite Carton	C6
Groupe produits	BUBBLES
Emballage	GP
Bouchon	Bouchon
Poid Brut (g)	1250
Bouteilles par carton	6
Bouteilles par palette	288
Dimension bouteille (L x l x h)	85 x 85 x 320
Dimension carton (L x l x h)	255,9 x 170,9 x 320,9

Ayala

Het champagnehuis AYALA is één van de oudste champagnehuizen, gelegen in Aÿ, in het hart van de grootste « crus » en dit sedert haar oprichting, 150 jaar geleden.

Onafhankelijk en familiaal vertegenwoordigt het vandaag, het archetype van een groot huis en produceert het grote wijnen, wereldwijd gewaardeerd om hun frisheid en elegantie.



Klare Wijn
... laat je verrassen

