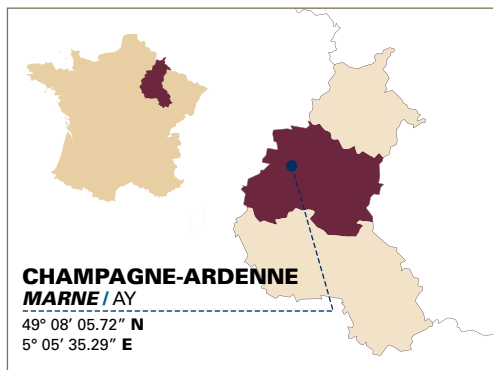


AYALA

AY-VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE - ARDENNE



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / AY

49° 08' 05.72" N
5° 05' 35.29" E

 ANNO DI FONDAZIONE
1860

 VITIGNI
CHARDONNAY / PINOT
NOIR / PINOT MEUNIER

 ESTENSIONE TERRITORIO
1 Ha

 BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
750.000

 ENOLOGO
CAROLINE LATRIVE

NOTE:
• 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).



AYALA BRUT MAJEUR

1907JA.. - MEZZA (0,375 lt.) / 1907MA..
1907MB..ASTUCCIATO / 1907QA.. - MAGNUM (1,5 lt.)
1907QB.. - MAGNUM ASTUCCIATO (1,5 lt.)
1907SC.. - JEROBOAM Cassa Legno (3 lt.)



Champagne AOC
40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio 7 gr/l.

92 punti W.S. - 91 punti W.E. - 92 punti J.S.



**AYALA
BRUT NATURE**

1908MA..
1908MB..Astucciato

Champagne AOC
40% Chardonnay, 40% Pinot Noir,
20% Pinot Meunier. Zero Dosage
90 punti W.S. - 88 punti W.E.
92 punti J.S.



**AYALA
BRUT ROSÉ MAJEUR**

1910MA..

Champagne AOC
50% Chardonnay, 40% Pinot Noir,
10% Pinot Meunier
Dosaggio 7 gr/l.
90 punti W.S. - 91 punti W.E.
93 punti J.S.



**AYALA
BLANC DE BLANCS**

1912MA..
1912MB..ASTUCCIATO

Champagne AOC
100% Cote des Blancs.
100% Chardonnay. Dosaggio 6 gr/l.
92 punti James Suckling



**AYALA BRUT
COLLECTION N°7**

6123MB..

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Edizione limitata.

In astuccio singolo. 7 Grands Crus.

Affinamento 11 anni sui lieviti. Dosaggio 5 gr/l.

Top Champagne Master of Wine

**CUVÉE DE PRESTIGE
PERLE D'AYALA**

1913MA..
1913MB..- ASTUCCIATO

Champagne AOC
80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio 6 gr/l. 8 anni sui lieviti
93 punti James Suckling