

Ayala Rosé Majeur

Omschrijving

Rosé Majeur is de perfecte belichaming van de originaliteit en finesse van dit Champagnehuis. Deze rosé Champagne is gemaakt van voornamelijk Chardonnay, aangevuld met een kleine hoeveelheid Pinot Noir van de beste crus uit de Montagne de Reims. Mede dankzij geringe dosage is deze Champagne expressief, rijk van smaak en elegant.

Druivensoort(en)

50% Chardonnay, 40% Pinot Noir (inclusief 6% stille rode wijn) en 10% Pinot Meunier

Vinificatie

Een rosé champagne in een opvallende blend van 50% chardonnay, 40% pinot noir (waarvan 6% 'stille wijn') aangevuld met 10% meunier. Licht expressief, aromatisch en heerlijk fris van smaak. De Rosé Majeur heeft minimaal 2 jaar gerijpt op droesem (slechts 15 maanden zijn wettelijk verplicht). Het lage suikergehalte bewijst de hoge kwaliteit van Ayala.

Ligging

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.

Spijsadvies

Een feestelijk aperitief. Bij verfijnde voorgerechten met schaal- en schelpdieren. Bij visgerechten zoals warme kreeft of een galantine van patrijs. Smaakt uitstekend bij desserts met vers fruit.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	80230600
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12
Streek:	Champagne
Appellatie:	AC Champagne
Wijnhuis:	Champagne Ayala

