

CHAMPAGNE



AYALA

MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE

COLLECTION

N°16

BLANC DE BLANCS 2016

COLLECTION N°16

BLANC DE BLANCS 2016

LE NOUVEL OPUS DE LA COLLECTION AYALA

LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DE LA MAISON
AU SERVICE DES **GRANDS BLANCS DE LA CHAMPAGNE**

Un grand millésime :
2016

Les 2 plus beaux terroirs réunis :
la **Côte des Blancs** et la **Montagne de Reims**

4 cépages :
Chardonnay, Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc

6 Grands et Premiers crus :
Aÿ, Avenay, Chouilly, Cramant, Cuis, Oger

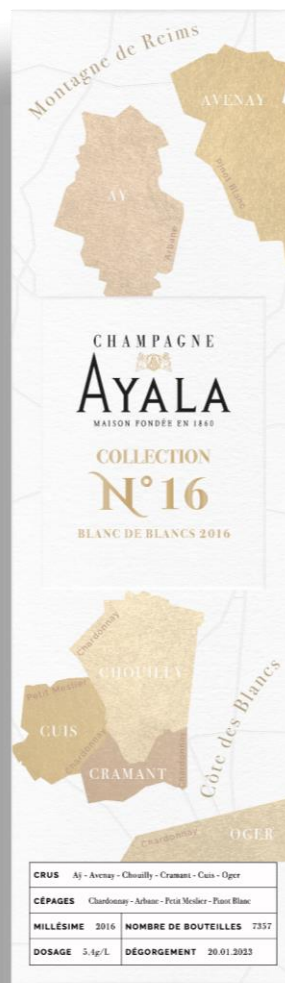
L'expertise de la Maison à façonner un grand assemblage
autour de 4 cépages blancs :
60% Chardonnay – 40% de cépages anciens

6 années de vieillissement

Dosage : **5,4 g/L**

Edition numérotée : **7 357 bouteilles**





DISPONIBLE EN PAPIER DE SOIE OU EN ÉTUI
EXPÉDITIONS À PARTIR D'AOUT 2023

COLLECTION N°16

CONTRE-ÉTIQUETTE

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860

COLLECTION
N°16



BRUT
NM 106 001

Grande Maison de Champagne à Aÿ, au cœur des Grands Crus depuis 1860, Champagne AYALA se distingue par la pureté de son style. Issue d'un savoir-faire de haute précision, chaque cuvée exprime l'élégance du Chardonnay et la singularité d'un lieu où tout est fait à demeure à partir d'une diversité de crus unique en Champagne.

N°16 est le quatrième opus de la « Collection AYALA » : des cuvées éphémères, en quantités limitées dévoilées à leur apogée. Blanc de Blancs d'exception, N°16 est assemblée à partir des cépages Chardonnay, Arbane, Petit Meslier et Pinot Blanc uniquement issus des Premiers et Grands Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.

ÉLABORÉ PAR AYALA & CO. - Aÿ - FRANCE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

www.champagne-ayala.fr

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - SISÄLTÄÄ SULFITTEJA

CONTIENE SOLFITI - INNEHÅLLER SULFITER - INDEHOLDER SULFITTER

Cette bouteille a été dégorgée le :

750ml - 12% Vol.



3 113841 001512 >

OUTILS

VISUELS DIGITAUX

PACKSHOTS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

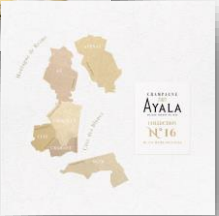
LANCEMENT SEPT. 2023

KEY VISUAL –
CARTE DES CRUS

FICHE TECHNIQUE ET
ARGUMENTAIRE VENTE

CAMPAGNE DE LANCEMENT DIGITAL
ET PORTAGE PRESSE / INFLUENCEURS

QR CODE EXCLUSIF



Work in progress



COLLECTION N°16

BLANC DE BLANCS 2016

AYALA N°16 est le quatrième opus de la « Collection AYALA » : des cuvées éphémères, en quantités limitées dévoilées à leur apogée.

Blanc de Blancs d'exception, la cuvée N°16 est assemblée à partir des cépages Chardonnay, Arbane, Petit Meslier et Pinot Blanc uniquement issus des Grands et Premiers crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Une cuvée confidentielle qui met à l'honneur la diversité des cépages blancs et des grands terroirs de la Champagne.

LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DE LA MAISON AU SERVICE DES GRANDS BLANCS DE LA CHAMPAGNE

ASSEMBLAGE DE 4 CÉPAGES BLANCS

60% Chardonnay

40% Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc

Grands et Premiers crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims : Ay, Avenay, Chouilly, Cramant, Cuis, Oger

NOTES DE DÉGUSTATION

ŒIL: Une robe brillante aux reflets argentés.

NEZ: Subtil, complexe, dévoilant une expression multiple du fruit : mirabelle, zestes de citron confit et pamplemousse blanc. Des notes de fleurs blanches, de miel d'acacia et de noisette fraîche.

BOUCHE: Attaque franche et acidulée avec des notes d'abricot, de yuzu, de fleurs blanches et d'eucalyptus. Une bouche soyeuse, élégante et d'une grande fraîcheur. Un vin ciselé d'une belle complexité à la finale longue et saine.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• Millésime 2016

• 6 ans de vieillissement

• Dosage : 5,4 g/L

• Edition numérotée : 7357 bouteilles

ACCORDS GASTRONOMIQUES

N°16 accompagnera à merveille un ceviche de noix de Saint-Jacques à la pomme Granny Smith avec une pointe d'huile de basilic, un gravlax de saumon au thym citron, une tarte au citron à la pâte sablée aux amandes ou un abricot poché à la verveine.

LES CONSEILS DE SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°

TYPE DE VERRE CONSEILLÉ : un verre en forme de tulipe, sphérique avec une ouverture plus étroite pour mettre en valeur le goût et les arômes.



LE VIN COLLECTION N°16

NOTES DE DÉGUSTATION

ŒIL: Une robe brillante aux reflets argentés.

NEZ: Subtil, complexe, dévoilant une expression multiple du fruit : mirabelle, zestes de citron confit et pamplemousse blanc. Des notes de fleurs blanches, de miel d'acacia et de noisette fraîche.

BOUCHE: Attaque franche et acidulée avec des notes d'abricot, de yuzu, de fleurs blanches et d'eucalyptus. Une bouche soyeuse, élégante et d'une grande fraîcheur. Un vin ciselé d'une belle complexité à la finale longue et saline.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

N°16 se mariera parfaitement avec un ceviche de noix de Saint-Jacques à la pomme Granny Smith avec une pointe d'huile de basilic, un gravlax de saumon au thym citron, une tarte au citron à la pâte sablée aux amandes ou un abricot poché à la verveine.



Merci !