

Lo Champagne Brut "Collection N°7" in edizione limitata del 2007 di Ayala, è un blend composto per due terzi da chardonnay e un terzo da pinot noir, uve provenienti da 5 Grandi cru dalla Côte des Blancs: Chouilly, Oger, Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger; e da 2 Grandi cru dalle Montagne de Reims: Aÿ, Verzy. Uno Champagne incredibile, di struttura intensa e freschezza intatta, di eleganza difficilmente misurabile. Giallo dorato carico di appeal e un perlage elegante e fine. Al naso è di media intensità ma fantastica complessità, l'incipit di frutta a polpa bianca e gialla, una frutta matura ma croccante, una dolcezza che ricorda il miele, una delicata nota balsamica che vira sull'eucalipto. Al palato è deciso, morbido, complesso, invitante, fresco, persistente.

