

Ayala Brut Majeur

Вино игристое Айялэ Мажёр, белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Champagne Ayala

Крепость: 12%об.

Сортовой состав: Шардоне 55%, Пино Нуар 30%, Менье 15%

Выдержка: 3 года на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: раздельная винификация виноматериалов с каждого участка, разных сортов и года урожая

Цвет: золотистый

Аромат: экспрессивный, но не лишенный элегантности, выражен тонами засахаренной апельсиновой корки, желтого яблока и груши, сладких персиков, цветочного меда и тонким нюансом булочки бриошь под сахарной пудрой

Вкус: сбалансированный, богатый, с округлой кислотностью, тонким перляжем, долгим фруктовым послевкусием с намеками на зеленое яблоко и солоноватую минеральность

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: аперитив, к устрицам, с блюдами из морепродуктов, приготовленных в сливочном масле, ракообразных, моллюсков, а также к рыбе средней жирности (форель, осетр) и птице



Ayala Rose Majeur

Вино игристое Айялэ Розэ Мажёр, розовое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Champagne Ayala

Крепость: 12%об.

Сортовой состав: Шардоне 51%, Пино Нуар 39%, Менье 10%

Выдержка: 3 года на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: раздельная винификация виноматериалов с каждого участка, разных сортов и года урожая; 6% красного вина в ассамбляже составляет Пино Нуар из участка Аيي категории Гран Крю

Цвет: персиковый

Аромат: богатый, открытый, раскрывается оттенками красной вишни, клубники со сливками, малинового желе, запеченного яблока с корицей, сливового пирога и ванили

Вкус: воздушный, выразительный, с муссовой текстурой, тонким перляжем, длительным послевкусием с нюансами спелых лесных ягод, фруктовых леденцов и яблока в карамели

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: аперитив, к прижаренной красной рыбе (лосось, нерка, тунец), тар-тару из говядины, средне-прожаренные отбивные из ягненка, а также с ягодным или сливовым пирогом умеренной сладости



Шампанский дом Айяла основан в 1860 году Эдмондом де Айяла. Предположительно, название Айяла пошло от деревни Аيي в Валле-де-ла-Марн, где дом находится с момента его создания.

Пионер, представивший более сухой стиль, владельцу хватило чутья выпустить в 1865 году «сухое шампанское» с содержанием всего 21 г/л. Смелое заявление в пользу чистоты, контрастирующее с традиционным французским дозажем того времени – более 150 г/л.

После покорения Франции Дом продолжил свой рост в Англии благодаря Фернану, младшему брату Эдмонда, который обеспечил прочную известность бренда, что привело к получению Королевского предписания в 1908 году, после коронации короля Эдуарда VII.

В 1920-х годах Дом пережил свой золотой век, когда ежегодно производилось порядка 1 миллиона бутылок, что поставило его в число величайших Домов того времени. В послевоенное время Дом возглавляли великие мастера Шампани Рене Шаю и Жан-Мишель Дюселье, которые способствовали межпрофессиональной организации, внося свой вклад в развитие наименования.

В 2005 году Айяла приобретена семьей Боллинджер. Владельцы намерены вернуть «спящей красавице» Аи былое величие. Строительство новой винодельни в 2007 году снабжает Дом современным оборудованием для винификации, отвечающим амбициям качества вин Шампанского Айяла. Бренд выходит на мировой рынок. Современный курс ориентирован на развитие идентичности Дома и узнаваемости на международном уровне, включая многочисленные инвестиции в оборудование, подвалы и виноградники.