



## LA CUVÉE ROSE NATURE TOUTE LA MAGIE D'AYALA

Dans la droite ligne du Brut Nature, Ayala présente son Rosé Nature : un vin élégant et racé, dans son flacon de fête, qui restitue parfaitement les arômes et le bouquet des crus dont il est issu. Fait unique en Champagne pour un rosé, ce vin n'a reçu aucun dosage. Ayala a renforcé son positionnement « Nature » en créant le premier Rosé non dosé des Maisons de Champagne. Pionnière, la Maison Ayala a ainsi, ouvert une nouvelle voie en matière de dosage.



La « Cuvée Rosé Nature » est élaborée à partir de 51 % de Chardonnay, de 21 % de Pinot Noir et de 10% de Pinot Meunier auxquels sont ajoutés 8% de vin rouge (Mareuil-sur-Aÿ).

La parfaite maturité des raisins nous permet de présenter cette cuvée sans aucun dosage.

Avec cette Cuvée Rosé Nature, la Maison Ayala propose un grand vin de Champagne qui séduira par sa fraîcheur remarquable et sa finesse. Le nez vif met en avant la vinosité contenue du Pinot noir et du vin rouge qui le composent. La bouche offre de délicieux arômes de fruits rouges ainsi que de très subtiles notes d'épices et de noisette.

L'apport de Chardonnay confère à ce vin une formidable fraîcheur qui persiste.

Il accompagnera parfaitement l'apéritif mais vous ravira également avec un saumon, un agneau rosé ou même un dessert aux fruits rouges.

La Cuvée Rosé Nature est en vente chez les bons cavistes au prix public moyen de 50 €.

**Service de Presse : Marie-Catherine Gault**

11, rue Fessart – 92100 Boulogne

Tél : 01.41.10.49.49 – e.mail : [mcg1@wanadoo.fr](mailto:mcg1@wanadoo.fr)