



#### 產區

Champagne, France 法國香檳區

#### 葡萄品種

40% Chardonnay, 40% Pinot Noir,  
20% Pinot Meunier

#### 酒精濃度

12%

#### 容量

750ml



## Ayala Brut Majeur NV 艾雅拉梅傑香檳

#### 酒廠

Champagne Ayala 艾雅拉香檳

#### 酒質

酒廠的招牌酒款。呈現優雅的淡金黃色，氣泡細緻而持久。香氣撲鼻富表現力，滿載柑橘果香和些許酵母香氣，照Jancis Robinson的說法，這款「儼然是內行人的香檳」。口感果香四溢、細緻而高雅，餘韻綿長。雖然是非年份香檳，這款酒與酒渣接觸的二次發酵時間長達三年，含糖量每公頃僅7克，輕盈可口又兼具深度。

#### 美食搭配

由於輕盈可口又具有一定的複雜口感，品嚐這款酒不需分季節，更不需分場合。不但適合於用餐前作為開胃酒，更能夠與多種料理搭配，包括水果沙拉、奶油鱈魚、螃蟹或其它海鮮料理，起司通心粉或單純的起司盤等，甚至還能夠與辛辣的四川料理搭配。

#### 適飲溫度

8-10°C

#### 國際評價

Wine Spectator 92分

Wine Enthusiast 91分

International Wine Cellar 90分

Jancis Robinson 16/20分

天藏地酒  星坊都有

禁止酒駕  飲酒過量 有害健康