



#### 產區

Champagne, France

#### 葡萄品種

55% Chardonnay, 30% Pinot Noir,  
15% Pinot Meunier

#### 酒精濃度

12%

#### 容量

750ml

CHAMPAGNE  
**AYALA**  
MAISON FONDÉE EN 1860

## Ayala Brut Majeur NV 艾雅拉梅傑香檳

#### 酒廠

CHAMPAGNE AYALA

#### 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，含糖量每公升僅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

James Suckling 94分

La Revue du Vin de France 94 分

Wine Advocate 90分

Wine Spectator 90分

#### Tips

由香檳區葡萄園中多樣的村莊精心調配而成，這款香檳是多村莊、多年份的混釀，以夏多內葡萄為主要品種。為了保留其純淨風格，酒莊在微型釀造過程中運用專業技術與細緻工藝，始終秉持對酒款最少干預的原則。

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕  安全誠無價 酒後找代駕