





## LES TROIS CUVÉES BRUT DE CHAMPAGNE AYALA SE RÉINVENTENT DANS UN NOUVEAU FLACON AUTOUR DES PILIERS HISTORIQUES DE LA MAISON

LA MAISON AYALA PRÉSENTE LE BRUT MAJEUR, LE BRUT NATURE ET LE ROSÉ MAJEUR COMPOSÉS D'UN ASSEMBLAGE DE HAUTE PRÉCISION À MAJORITÉ DE CHARDONNAY, DANS UN FLACON IDENTITAIRE.

### LA CUVÉE BRUT MAJEUR : UNE NOUVELLE ÈRE

#### LA PLUS PURE EXPRESSION DU CHARDONNAY

Champagne AYALA propose de redécouvrir la cuvée Brut Majeur à travers un nouvel assemblage, qui vient renforcer les piliers historiques de la Maison. Cette cuvée, multi-millésimée et multi-crus à majorité de Chardonnay, porte l'ambition d'incarner l'excellence et l'expertise du Chardonnay en Champagne.

Ce nouvel assemblage de haute précision est désormais composé :

- d'une **majorité de Chardonnay** : le cépage emblématique de la Maison passe de 45% à **55%** dans la cuvée Brut Majeur et devient majoritaire dans l'ensemble de la gamme.
- d'une **grande diversité de crus** : plus de 70 dont 50 de Chardonnay, issus des grands terroirs de la Champagne. Les micro-vinifications, réalisées à demeure sur le site historique d'Aÿ dans 120 petites cuves inox, révèlent un travail d'orfèvre au service de la précision des assemblages.
- d'une proportion de **vins de réserve** plus importante, **au-delà de 40%**, à partir d'une bibliothèque constituée au fil des années afin de préserver l'équilibre et la constance du vin.
- d'un **dosage faible**, au cœur de l'ADN de la Maison, à **6 g/L** afin de préserver la pureté du style AYALA.



*« Le lancement de Brut Majeur en bouteille propriétaire porte un projet à la hauteur de l'ambition de la Maison : incarner l'excellence et l'expertise du Chardonnay en Champagne. C'est le fruit d'un travail passionné, d'orfèvre, qui permet de révéler l'essentiel : la plus pure expression du Chardonnay. »*

**Hadrien Mouflard – Directeur Général de Champagne AYALA**



## UN NOUVEAU FLACON IDENTITAIRE POUR L'ENSEMBLE DE LA GAMME



L'ensemble de la gamme est désormais en bouteille propriétaire, à la fois plus premium, avec une identité visuelle revue, mais aussi plus qualitative pour l'épanouissement du vin en bouteille.

Ce nouveau flacon s'inspire de la forme de l'icône cuvée Perle lancée en 1995. Retravaillée au niveau du col et de l'épaule pour apporter plus de finesse et d'élégance, c'est la forme idéale pour l'épanouissement du vin en bouteille, le corps large favorisant le contact avec les lies.

Les codes historiques de la Maison sont repris tout en élégance sur l'habillage et sur l'étui de Brut Majeur ainsi que sur les cuvées Rosé Majeur et Brut Nature.

Afin de valoriser le savoir-faire artisanal de la Maison, l'étiquette mentionne pour chaque cuvée une caractéristique unique de l'assemblage : « Assemblage de 70 crus » sur Brut Majeur, « Assemblage de 24 crus » sur Rosé Majeur et « Zéro dosage » sur Brut Nature. Une invitation à en découvrir davantage sur la contre-étiquette, détaillée avec les spécificités de l'assemblage.

Assemblage : 70 crus de 2019 - 2018 - 2017 - 2016 55% Chardonnay - 30% Pinot Noir - 15% Meunier		
Micro-vinification dans 120 petites cuves inox	43% de vins de réserve	Dosage : 6 g/L

## UN PROJET QUI S'INSCRIT DANS LA DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE DE LA MAISON

Champagne AYALA s'engage dans une démarche responsable et durable de la vigne au verre.

Pas moins de 18 projets RSE animent la Maison : de la conversion bio du vignoble AYALA en exploitation en passant par les packagings durables et la transmission des savoir-faire.

La bouteille et les étuis sont 100% recyclables et proviennent de France dans un rayon de 350 km autour de la Maison (hors bouchons liège).

La Maison AYALA s'attache à entreprendre en conscience du bien commun, dans le profond respect de la Nature et des Hommes.



Disponible dès janvier chez les meilleurs cavistes

[www.champagne-ayala.fr](http://www.champagne-ayala.fr)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JANVIER 2023