Maison
AMBROISE

Type de sol: argilo calcaire

Age de la vigne: 40 ans

Cépage: Aligoté

Mode de conduite: agriculture biologique certifiée Ecocert

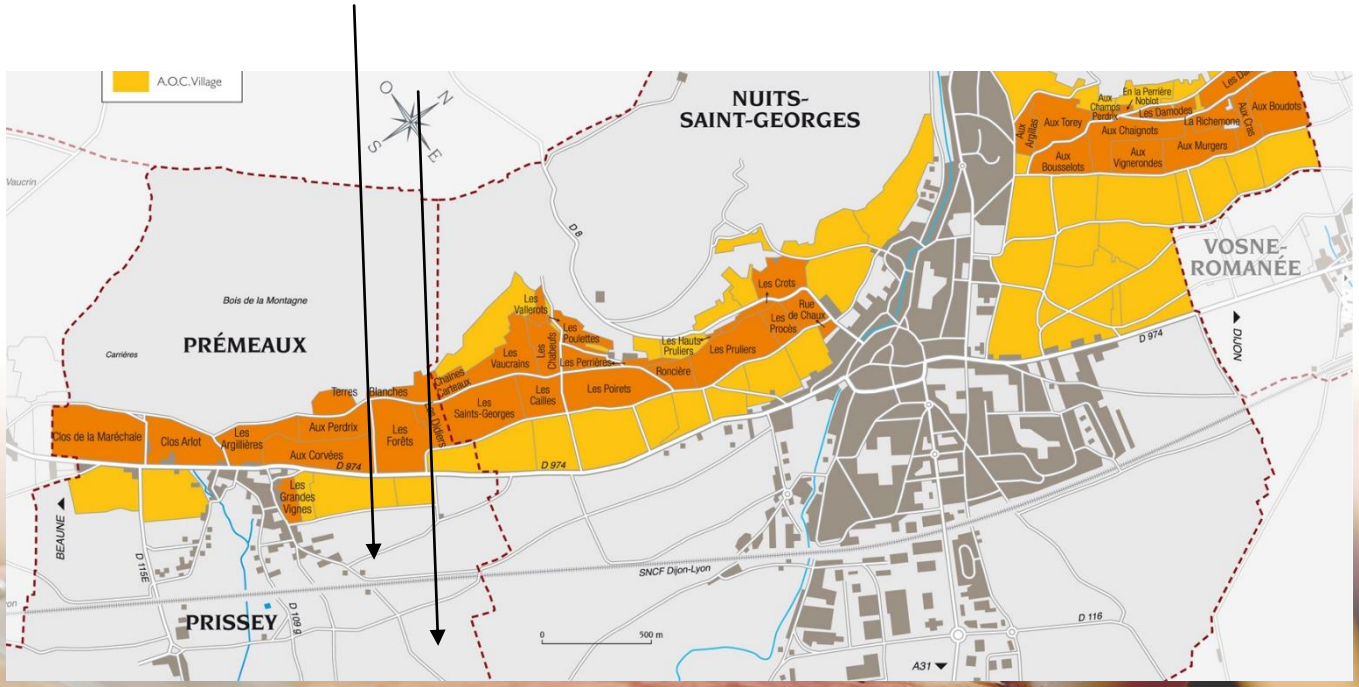
Rendement: 50hl/ha

Vinification: Le raisin est vendangé à la main, il est ensuite trié et mis en grappe entière dans le pressoir. Il est ensuite mis en cuve pendante 24 à 48 heures pour un débourbage naturel avant la mise en fut pour la fermentation alcoolique. Le vin est élevé pendant 10 mois, il n'est pas collé mais légèrement filtré. Pas de fût neuf

Conseils de dégustation: Sa vivacité et ses notes d'agrume se marieront très bien avec les poissons grillés, les fruits de mer ou le fromage de chèvre.

Vous pouvez également le boire à l'apéritif avec de la crème de cassis, ou bien nature.

Température de service: 10-12 °



8, rue de l'Eglise - 21700 Premeaux Prissey - France
Tél +33 (0)3 80 62 30 19 - Fax +33 (0)3 80 62 38 69 - contact@ambroise.com