

Maison AMBROISE



Type de sol: Située en bas de coteau, sol argilo calcaire avec un peu de limons

Age de la vigne: 45 ans

Cépage: Chardonnay

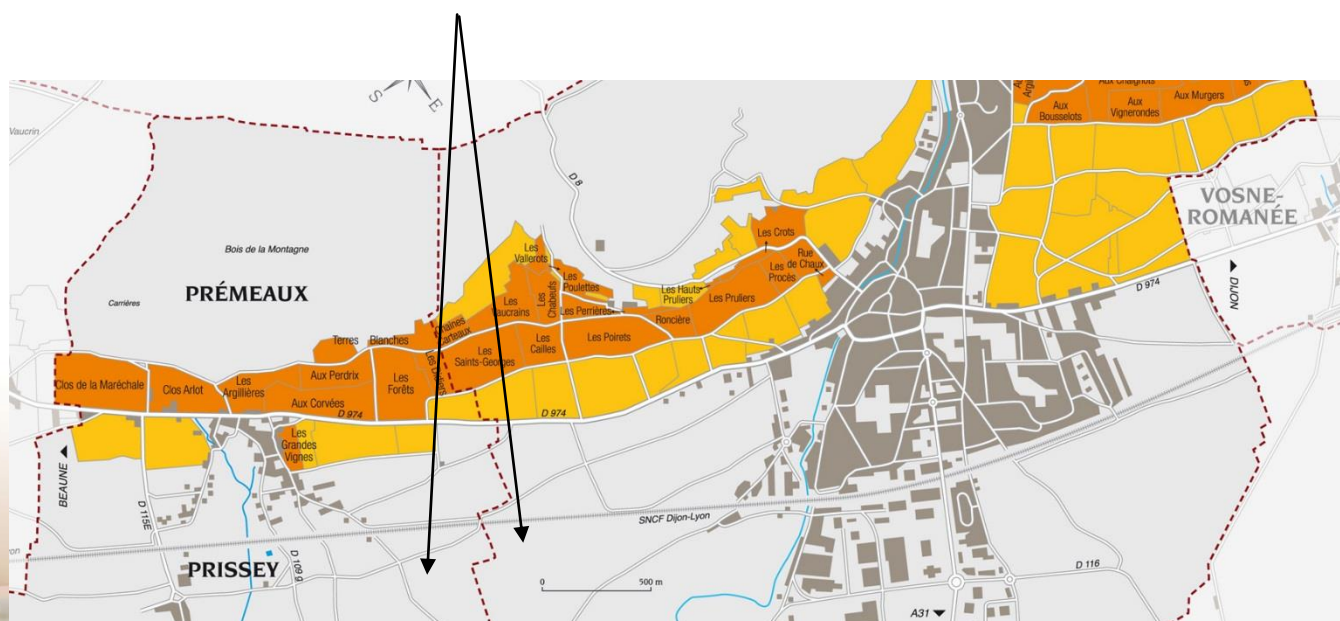
Mode de conduite: Agriculture Biologique certifiée Ecocert

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 pendant 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: Robe or clair. Nez marqué par les fleurs blanches et beurre. Bouche onctueuse et persistante, sur des arômes de fleurs blanches, agrumes avec beaucoup de rondeur. Son registre aromatique large et persistant s'accordera avec les poissons et fruits de mer, tarte à l'oignon ou encore le beaufort, le comté.

Température de service: 11-13°C



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