

Maison AMBROISE



Type de sol : situé à 350m d'altitude, le sol est calcaire avec beaucoup de cailloux. La terre est assez rare par rapport à la côte.

Age de la vigne : 20 ans

Cépage : Chardonnay

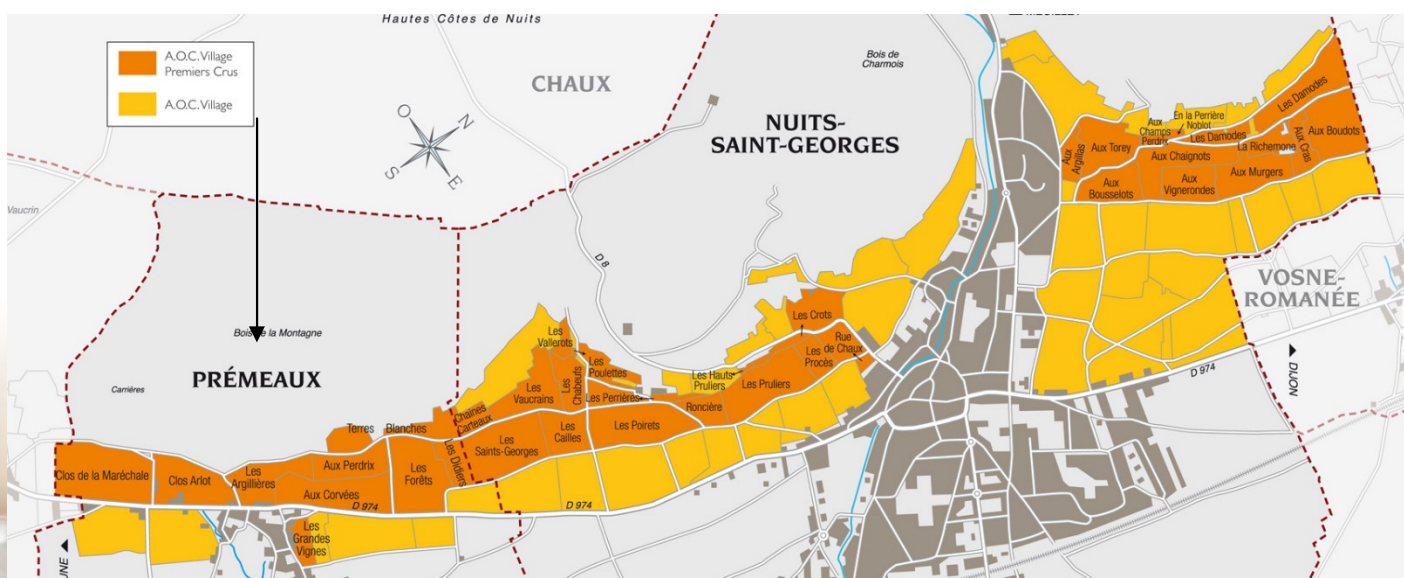
Mode de conduite : agriculture biologique certifiée ECOCERT

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main, les grappes entières sont mises au pressoir. Le jus est ensuite placé dans des cuves pour une période de 24 à 48 heures pour un débourbage naturel, passé ce délai le mout est mis en fut pour 40% neuf et le solde en futs de 1 vin en vue de la fermentation alcoolique. Le vin est élevé pendant 10 mois.

Note de dégustation : Vous trouverez des arômes grillés, gourmands, beurrés, avec des pointes d'agrumes de chèvrefeuille. Il pourra accompagner des viandes blanches, ou des poissons grillés.

Température de service : 10 à 13 °C



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