

# Maison AMBROISE



**Type de sol :** Argilo calcaire, exposition sud est. La parcelle est située sur la commune de Ladoix-Serrigny.

**Age de la vigne :** 45 ans

**Cépage :** 100% pinot noir

**Rendement :** 35hl/ha

**Mode de conduite :** agriculture biologique certifiée (ECOCERT)

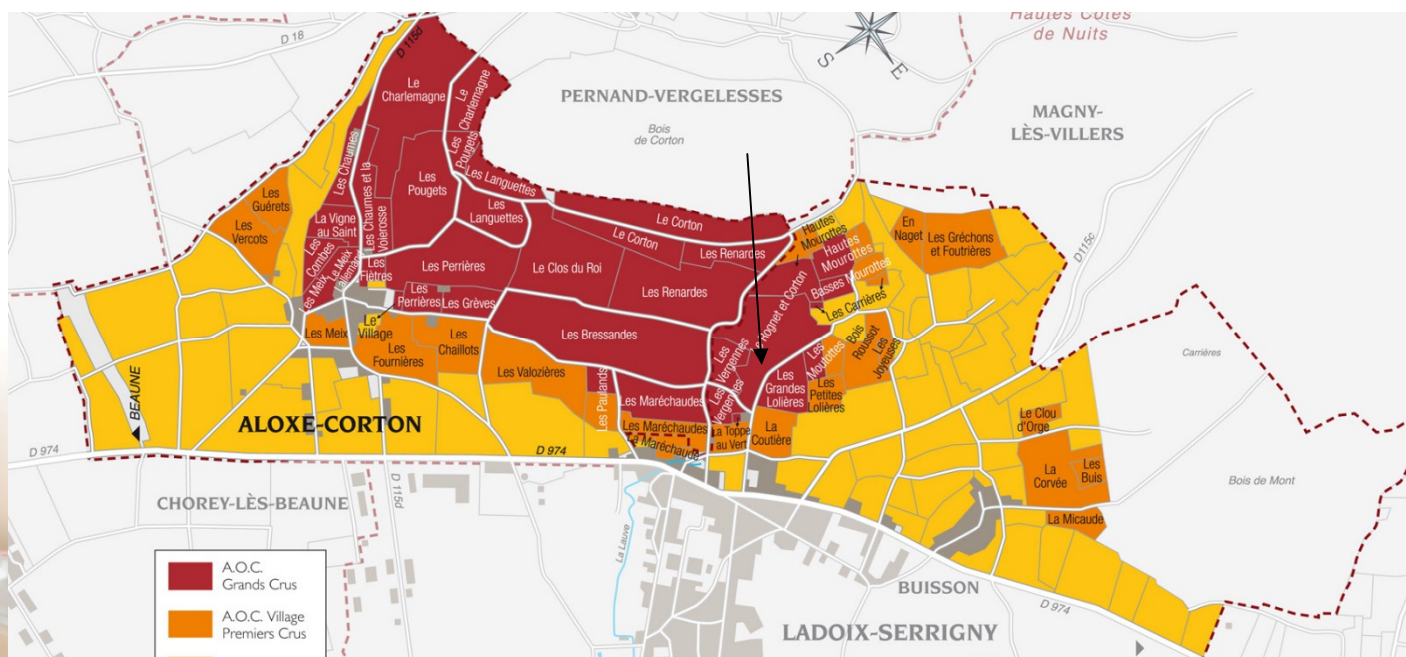
**Vinification :** Le raisin est vendangé à la main en caisses de 25 kilos. Une fois arrivé en cuverie, il est trié et éraflé à 100%. Les raisins sont mis en cuve pour une durée de 25 à 30 jours.

Une fois la fermentation terminée, le vin est mis en futs (100 % neuf) pour l'élevage pendant 18 mois.

Il n'y a pas de filtration ni de collage.

**Conseil de dégustation :** La robe est sombre. C'est un vin solide et opulent, avec une grande complexité aromatique. Vous trouverez des arômes de fruits rouges. En bouche le vin est puissant et structuré, tout en fruit et légèrement épicé. Il peut accompagner les gibiers ou les fromages type bleu.

**Température de service :** 15 à 16°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](mailto:contact@ambroise.com)