

Maison
AMBROISE



Eloïse est le prénom de la petite fille de Bertrand. A sa naissance en 2007, il a décidé de lui faire une cuvée appelée Lettre d'Eloïse.

Type de sol : calcaire avec un peu de limons, les parcelles sont situées aux alentours de Premeaux-Prissey

Age de la vigne : 15 ans

Cépage : Chardonnay

Mode de conduite : Agriculture Biologique certifiée ECOCERT

Rendement : 40hl/ha

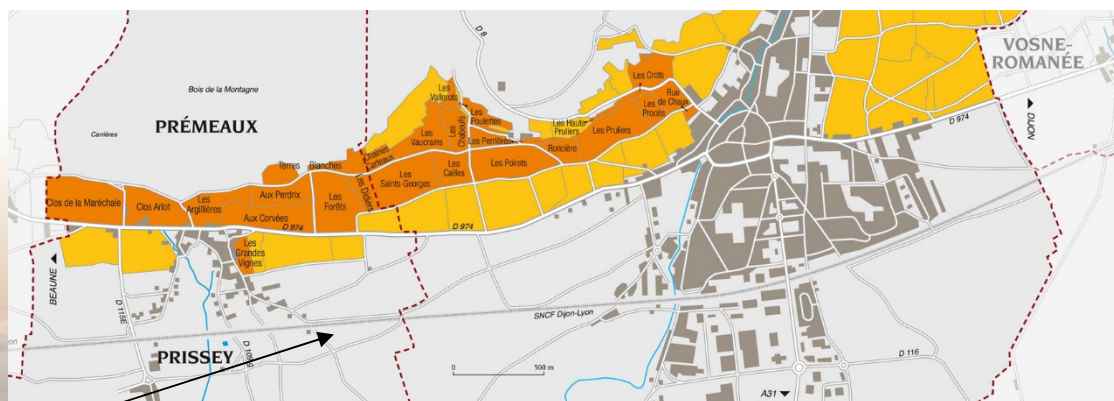
Vinification : Le raisin est vendangé à la main, il est ensuite trié et mis en grappe entière dans le pressoir. Il est ensuite mis en cuve pendant 24 à 48 heures pour un débourbage naturel avant la mise en fut pour la fermentation alcoolique.

Le vin est élevé pendant 10 mois, il n'est pas collé mais légèrement filtré. Pas de fût neuf

Conseil de dégustation : Lettre d'Eloïse est un vin de belle qualité, montrant des notes agrumes et d'acacia en abondance. Une vraie rondeur capte la fraîcheur

Nous vous conseillons ce vin à l'apéritif ou en vin d'entrée sur des charcuteries ou des viandes grillées.

Température de service : 10 à 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