

Maison AMBROISE



Type de sol: Située à environ 260 mètres d'altitude, la parcelle de Poruzots a une exposition sud. Le sol est principalement composé de calcaire marneux.

Age de la vigne: 25 ans

Cépage: Chardonnay

Mode de conduite: lutte raisonnée.

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 100 % neuf et le solde en futs de 1 vin en vue de la fermentation alcoolique. Le vin est élevé pendant 15 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

