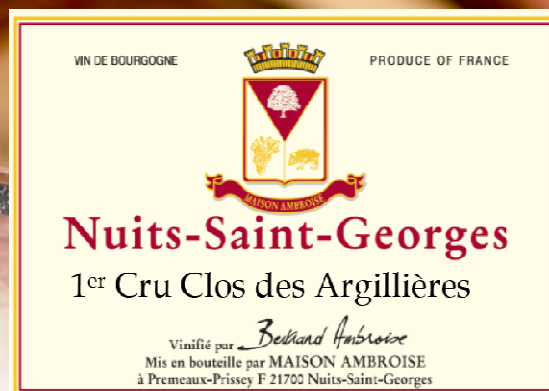


Maison **AMBROISE**



Ce nom vient du patois décrivant un terrain avec de l'argile et du sable

Type de sol : la parcelle est située sur la partie sud de Nuits Saint Georges. L'exposition est sud-est. Le sol est calcaire, profond avec une fraction de limons associée à des cailloutis grossiers

Age de la vigne : 60 ans

Cépage : 100% pinot noir

Rendement : 35hl/h

Mode de conduite : de type biologique.

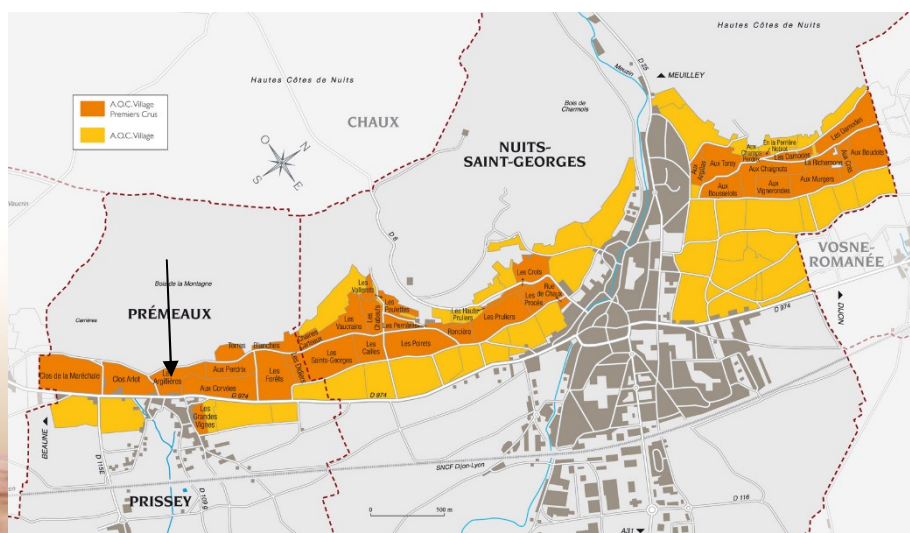
Vinification : Le raisin est vendangé à la main en caisses de 25 kilos. Une fois arrivé en cuverie, il est trié et éraflé à 100%. Lors de la mise en cuve un ajout de carboglace est fait pour maintenir la température assez fraîche en début de cuvaison. La cuvaison dure environ 30 jours (macération, fermentation, macération finale).

Une fois le vin fait, il est mis en fut de 400 litres pour un élevage d'environ 15 mois avant la mise en bouteille.

Le vin ne subit ni collage, ni filtration.

Conseil de dégustation : Au nez la présence de fruits rouges évoluant vers des notes de réglisse et de sous bois est caractéristique de ce premier cru. Il peut vieillir au moins une dizaine d'années. Préférez des viandes rouges comme un rôti de bœuf ou alors des viandes braisées.

Température de service : 15 à 16°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