

# Maison AMBROISE



**Type de sol :** la parcelle est située sur la partie sud de Nuits Saint Georges. L'exposition -Est. Ce sont des sols bruns calcaires.

**Age de la vigne :** 60 ans

**Cépage :** 100% pinot noir

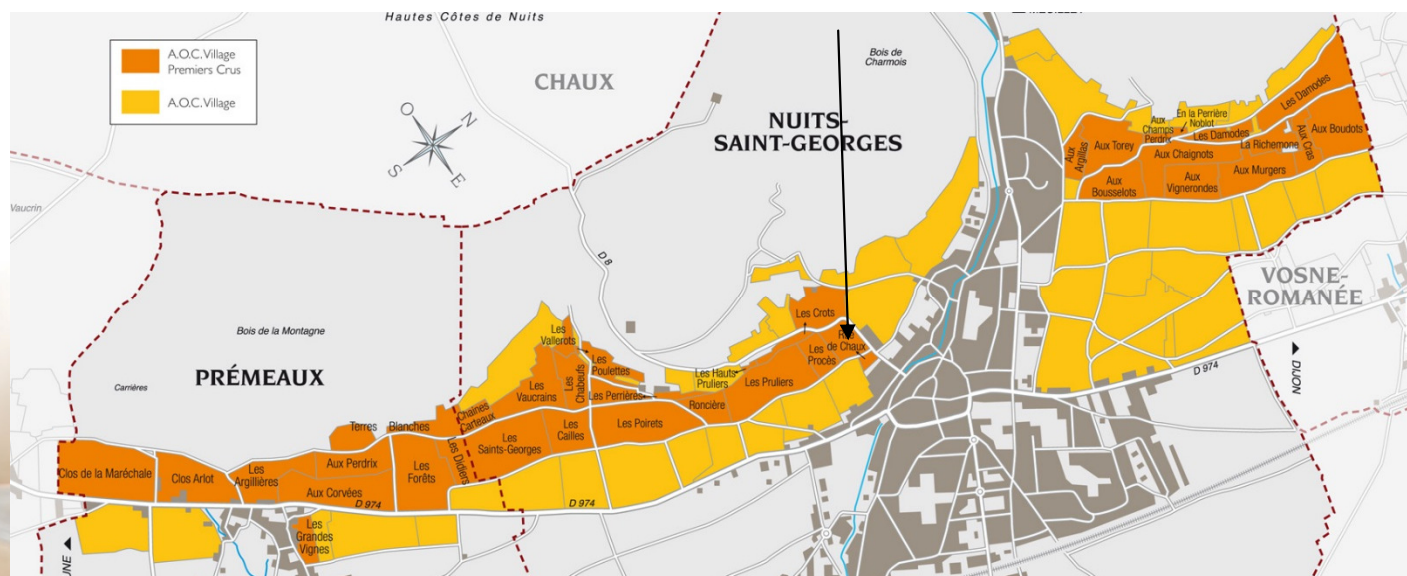
**Rendement :** 35hl/ha

**Mode de conduite :** agriculture biologique certifiée par 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 profonde, les arômes sont très diversifiés alternant les fruits rouges et les fruits à noyaux avec des notes d'épices fines et de réglisse. La structure est solide et lisse ; c'est-à-dire élégante et tempérée par des tannins très fins avec un peu de sévérité en fin de bouche. Le laisser vieillir quelques années se révélera très opportun pour ce vin. Préférez des viandes type gibier avec beaucoup de goût, mais aussi des fromages type époisses ou langres.

**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](mailto:contact@ambroise.com)