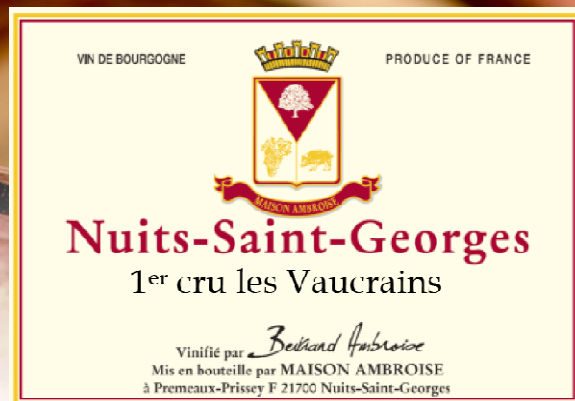


# Maison AMBROISE



**Type de sol :** la parcelle est située sur la partie sud de Nuits Saint Georges. L'exposition -Est. Le sol est argilo calcaire avec un affleurement de la roche à certains endroits.

**Age de la vigne :** 60 ans

**Cépage :** 100% pinot noir

**Rendement :** 35hl/ha

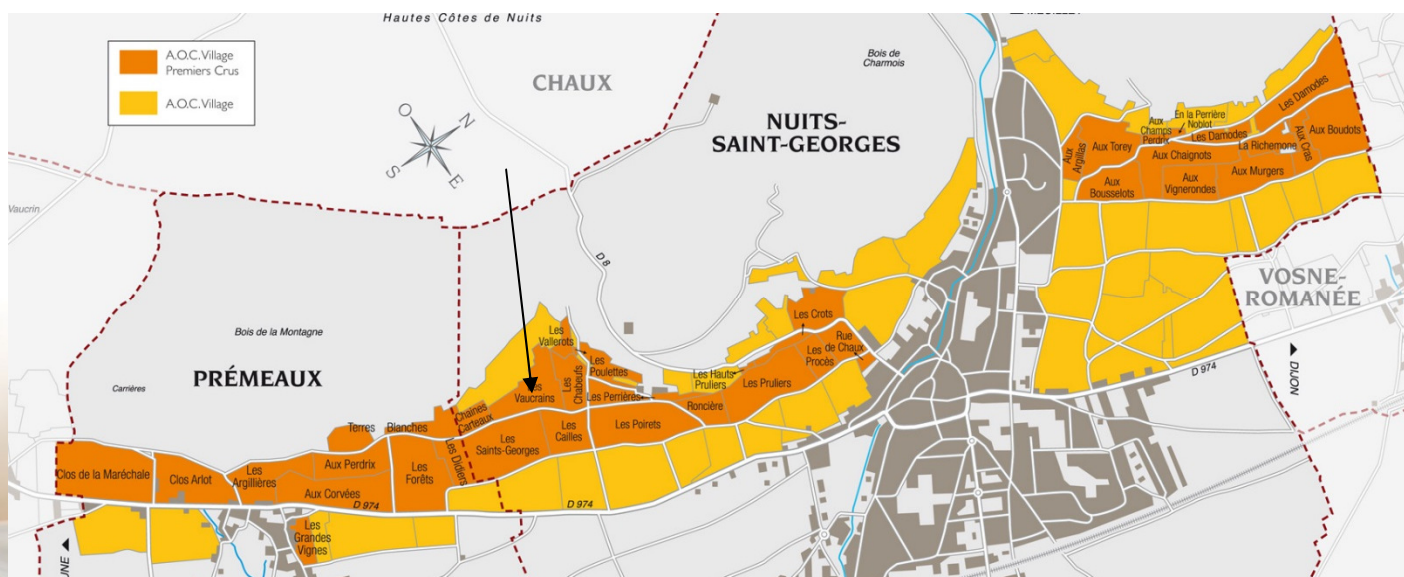
**Mode de conduite :** Agriculture biologique certifié ECOCERT

**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 soutenue, un nez puissant laissant deviner tout le potentiel de ce vin. Quand il est jeune, vous y trouverez les fruits rouges sauvages avec le temps, il évolue vers des nuances de type sous bois ou cuir. Attendez toutefois 4 voir 5 ans avant de profiter pleinement de ce vin.

Préférez des viandes type gibier avec beaucoup de goût, mais aussi des fromages type épaisse 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)