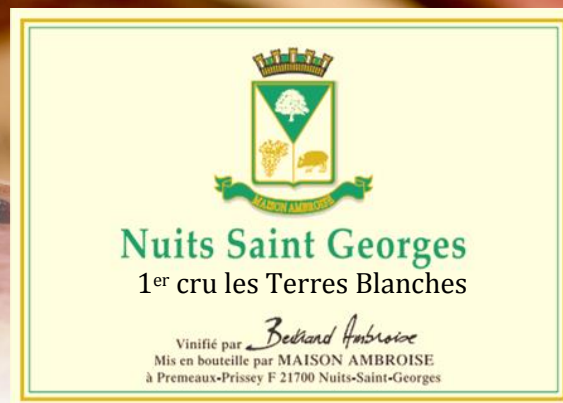


Maison **AMBROISE**



Type de sol: Argile claire mêlée de pierres d'un calcaire très tendre presque de la craie.

Age de la vigne: 20 ans

Cépage: Chardonnay

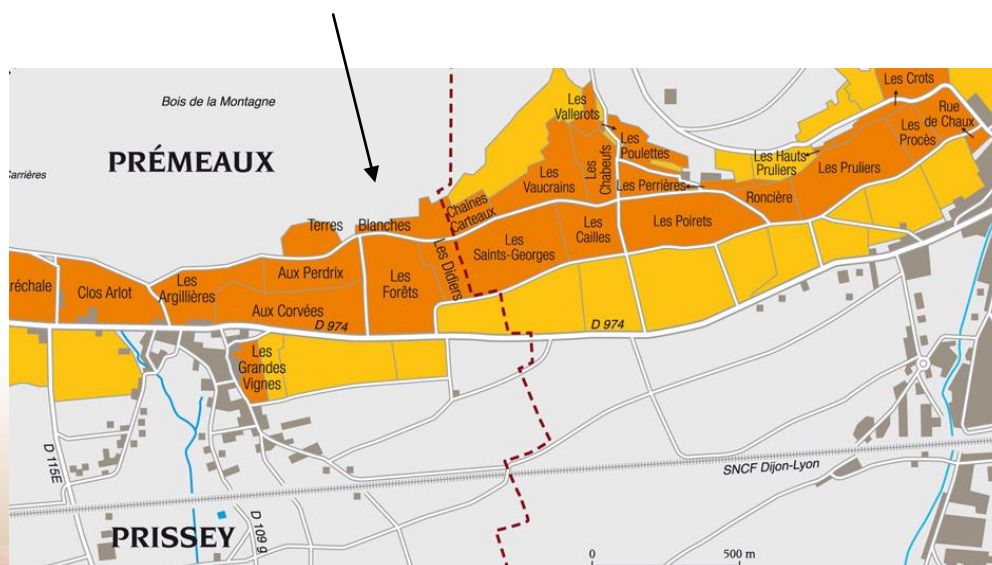
Mode de conduite: agriculture biologique certifiée

Rendement: 35 hl/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.

Conseils de dégustation: Le vin ressemble au sol : puissant et structuré, donné par l'argile et une grande libéralité presque crayeuse et crémeuse donné par le calcaire. Les arômes de fruits exotiques, fleurs blanches acacia. Vous pourrez l'accompagner d'un homard, de coquilles saint jacques ou de veau.

Température de service: 10-12 °



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