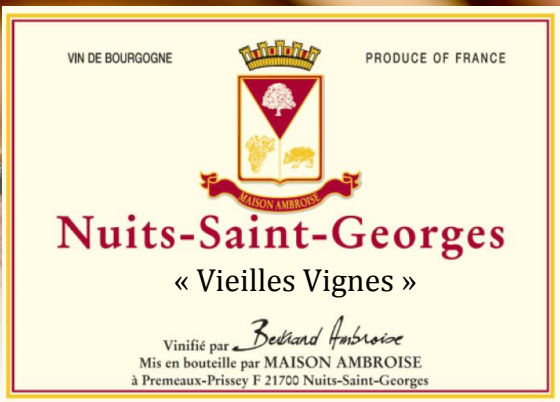
Maison
AMBROISE



Type de sol : les parcelles sont situées sur la partie sud de Nuits Saint Georges. L'exposition est sud/sud-est. Le sol est argilo calcaire avec une présence de limons fins.

Age de la vigne : Entre 70 et 80 ans

Cépage : 100% pinot noir

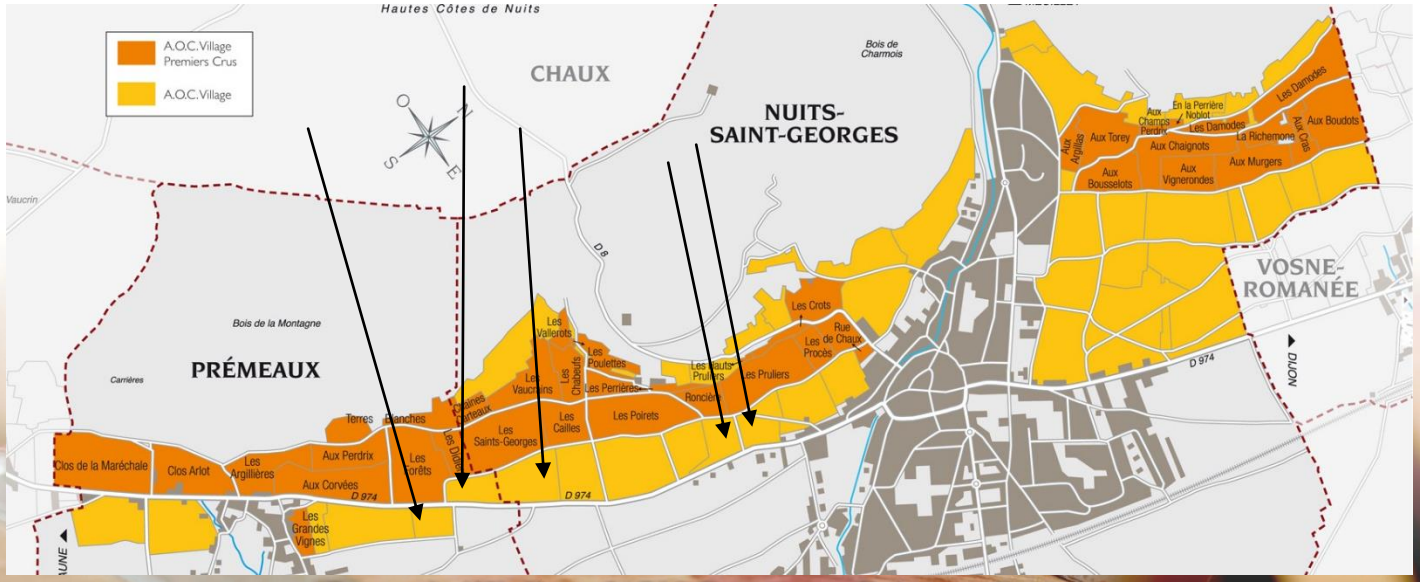
Rendement : 40hl/ha

Mode de conduite : de type biologique, travail du sol, vendanges en vert, pas d'utilisation de produits chimiques.

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 (70% neuf) pour l'élevage pendant 12 mois.
Il n'y a pas de filtration ni de collage.

Conseil de dégustation : Ce vin opulent et très expressif reflète bien le caractère des vins de la côte de Nuits. A la fois séduisant mais plein de caractère. Vous y trouverez des arômes de fruits rouges, fruits mûrs un peu compotés, des notes d'épices montrent toute la jeunesse, avec le temps vous trouverez des arômes de truffe, de sous bois caractéristiques du vieillissement.
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