



VEUVE AMBAL
DEPUIS 1898

Méthode Traditionnelle Blanc de Blancs BRUT

TERROIR

Couleur : Blanc

Vignoble : Vignes de 25 ans, situées en altitude. Elles sont vendangées précocement afin que les raisins conservent la fraîcheur et les caractéristiques adaptées aux vins effervescents.

Géologie : Sablonneux calcaire

AROME ET SAVEURS

Dégustation : Son nez frais et léger précède une bouche au fruité généreux. Sa fine effervescence met en valeur ses notes de pêches et d'abricots.

Accords Mets/Vins : Apéritif



ELABORATION

Elaboration : Méthode Traditionnelle

Vinification : Après le pressurage, les mouts sont débourbés et stabulés à froid durant 24 h minimum. La fermentation est faite à basse température contrôlée. Pour une fraîcheur plus intense, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

Les vins sont ensuite soutirés et élevés sur lies fines, avant d'être collés et filtrés pour les préparer à la prise de mousse.

Prise de mousse et vieillissement : Nous stabilisons les vins par le froid afin d'éviter toute précipitation tartrique. La prise de mousse, réalisée en bouteille, se fait par adjonction de levures et de sucre. Le vieillissement dure 1an sur lies dans nos caves thermo régulées.

DONNEES TECHNIQUES

Dosage : 10 g/L de sucre
Contenant : 75 cl

Degré alcoolique : 11.5% **Pression :** 5.5 bars **Acidité :** entre 3.5 et 4.5g/l H₂SO₄
Allergènes : Contient des sulfites. Peut contenir de la gomme de cellulose.

DONNEES LOGISTIQUES

Gencod bouteille : 3299641001010 Diamètre : 86mm Poids brut : 1.52kg Poids net: 0.775kg
Gencod carton : 3 299 641 00 1065 Nbr bouteilles /carton : 6 bouteilles debout Poids/carton : 10kg
Gencod palette : 13299641001017 Palette Europe de 570 bouteilles (180cm, 942kg, 5 couches de 19 cartons)
Palette VMF de 630 bouteilles (180cm, 1038kg, 5 couches de 21 cartons)