



VEUVE AMBAL
DEPUIS 1898

CREMANT DE BOURGOGNE MARIE AMBAL

TERROIR

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne

Cépage : Chardonnay et Pinot Noir.

Couleur : Blanc.

Vignoble : Vignes d'environ 25 ans.

Situation Géographique : Vignoble Bourguignon

Géologie : Terroir argilo-calcaire

ELABORATION

Type de vendanges : Manuelles

Vinification : A réception des vendanges, nous effectuons un pressurage lent à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Nous conservons uniquement les premières presses pour élaborer cette cuvée. Nous réalisons une fermentation malolactique dans des cuves inox.

Prise de mousse et vieillissement : Nous réalisons la prise de mousse en bouteille par adjonction de levures et de sucre. Le vieillissement dure 36 mois sur lattes.

ACCORDS METS/VINS

Dégustation : Nez fin sur des notes douces de roses et de pamplemousse. Bouche complexe avec des arômes de figues et de pain grillé.

Accords Mets/Vin : Seul en apéritif ou avec des viandes blanches.



DONNEES TECHNIQUES

Dosage : 10g/L de sucre

Acidité : entre 3.5 et 4.5g/l H₂SO₄

Degré alcoolique : 12%

Contenant : 75cl

Pression : 5 bars

Allergènes : Contient des sulfites. Peut contenir de la gomme de cellulose.

DONNEES LOGISTIQUES

Gencod bouteille : 3299641003007

Diamètre: 98 mm

Poids brut : 1.67kg

Poids net: 0.920kg

Gencod carton : 3 299 641 11 4024

Nombre bouteille/carton : 6 bouteilles couchées

Informations palette : Palette Europe de 312 bouteilles (160 cm, 441 kg, 13 couches de 4 cartons)

Palette VMF de 390 bouteilles (160 cm, 545 kg, 13 couches de 5 cartons)