PRODUIT EN FRANCE

CHARLES ROUX

BLANC DE BLANCS BRUT

Le premier successeur de la Maison fût Charles Roux, le petit fils de Marie Ambal. Il assura la pérennisation de l'entreprise de 1929 à sa mort en 1988. Il transmettra, lui aussi, l'entreprise familiale à son petit fils: Éric Piffaut, aujourd'hui toujours à la tête de l'entre prise. En son honneur nous avons élaboré une cuvée portant son nom.

Couleur : Blanc

Vignoble : Jeunes plantations. Situées en altitude, les vignes sont vendangées précocement afin que les raisins conservent la fraîcheur et les caractéristiques adaptées aux vins effervescents.

Géologie : Terroir argilo-calcaire

Vinification : Après le pressurage, les mouts sont débourbés et stabilisés à froid durant 24 h minimum. La fermentation est faite à basse température contrôlée. Pour une fraicheur 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 se fait par adjonction de levures et de sucre, à 18°C en cuve inox. Pour favoriser cette prise de mousse, nos cuves sont munies d'un agitateur afin que les levures et les sucres soient en suspension. Juste avant la mise en bouteille, le vin est filtré sous pression iso-barométrique avec des filtres à microns.

Dégustation : Nez fruité typé pêche et abricot. Bouche tendre et agréable. Bulles fines et abondantes.

Accords Mets/Vins : Apéritif

Données techniques

Dosage : 10g/L de sucre **Degré alcoolique** : 11.5% **Pression** : 5.5 bars

Acidité : entre 3.5 et 4.5 g/l H_2SO_4 **Contenant** : 75cl

Allergènes : Contient des sulfites.

Données logistiques

Gencod bouteille : 3 299 641 11 9319
Diamètre : 86mm Poids brut : 1.52kg Poids net: 0.775kg

Gencod carton : 3 299 641 11 9333
Nbr bouteilles/carton : 6 bouteilles debout Poids/carton : 10 kg

Informations palette :
Palette Europe de 570 bouteilles (180cm, 942kg, 5 couches de 19 cartons)
Palette VMF de 630 bouteilles (180cm, 1038kg, 5 couches de 21 cartons)

Veuve Ambal – Le Pré Neuf- 21200 Montagny-Lès-Beaune Tel : +33 03 80 25 01 70 – www.veuveambal.com