



**VEUVE AMBAL**  
DEPUIS 1898

## Méthode Traditionnelle ICE

### 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 fleurs blanches et de fruits exotiques.

**Accords Mets/Vins :** Il s'apprécie à l'apéritif. A servir sur des glaçons dans un grand verre à vin.



Cette cuvée de Méthode traditionnelle « ICE » s'inscrit dans un style de consommation des vins effervescents parfaitement en vogue. C'est une nouvelle façon d'apprécier un vin effervescent allongé sur des glaçons. Il est ainsi conçu pour être consommé glacé comme un cocktail « clé en main » pour les consommateurs avides de fraîcheur.

### 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 :** 40 g/L de sucre  
**Contenant :** 75 cl

**Degré alcoolique :** 11.5%  
**Allergènes :** Contient des sulfites. Peut contenir de la gomme de cellulose.

**Pression :** 4.5 bars

**Acidité :** 6.33 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

### DONNEES LOGISTIQUES

**Gencod bouteille :** 3299642112494

**Diamètre :** 86mm

**Poids brut :** 1.52kg

**Poids net:** 0.775kg

**Gencod carton :** 3299642112487

**Nbr bouteilles /carton :** 6 bouteilles debout

**Poids/carton :** 10kg

**Gencod 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)