



VEUVE AMBAL
DEPUIS 1898

CREMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE BLANC BRUT

TERROIR

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne

Cépages : Chardonnay ; Pinot Noir ; Gamay et Aligoté.

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 : La prise de mousse est réalisée en bouteille par adjonction de levures et de sucre. Le vieillissement dure 12 à 18 mois dans nos caves thermo-régulées.



AROME ET SAVEURS

Dégustation : Robe jaune or. Nez fuité aux notes de fruits exotiques et d'agrumes. Bouche sur des arômes de fleurs blanches et de viennoiseries.

Accords Mets/vin : S'associe sur tous types de mets.

DONNEES TECHNIQUES

Dosage : 10g/L de sucre

Degré alcoolique : 12%

Pression : 5.5 bars

Acidité : entre 3.5 et 4.5 g/IH2 SO4

Contenant : 75 cl

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

DONNEES LOGISTIQUES

Gencod bouteille : 329964110 0010

Diamètre : 86mm

Poids brut : 1.52kg

Poids net: 0.775kg

Gencod carton : 3299 641001072

Nombre bouteilles/carton : 6 bouteilles debout - 26x175x33cm (L x l x H).

Poids/carton : 10 kg

Gencod palette : 13299641100017

Palette Europe de 570 bouteilles (180cm, 942kg, 5 couches de 19 cartons)

Palette VMF de 630 bouteilles (180cm, 1038kg, 5 couches de 21 cartons)