



**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)