



VEUVE AMBAL
DEPUIS 1898

**CREMANT DE BOURGOGNE COLLECTION DENTELLE
BLANC DE NOIRS BRUT**

TERROIR

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne

Cépages : 80% Pinot Noir et 20% Gamay.

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 : Nez très expressif, il propose des saveurs de fruits confits. Des notes de petits fruits rouges et d'épices douces se dégagent au contact des papilles. La finale est riche et équilibrée.

Accords Mets/vin : Cette cuvée s'appréciera à 7-8°C lors d'apéritifs, avec une viande blanche, un poisson ou même un foie gras

DONNEES TECHNIQUES

Dosage : 12g/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 : 3 299 641 12 0155

Diamètre : 86mm

Poids brut : 1.52kg

Poids net: 0.775kg

Gencod carton : 3 299 641 12 0148

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

Poids/carton : 10 kg

Gencod palette : 13299641120152

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

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