VEUVE AMBAL
CRÉMANT DE BOURGOGNE

20 CL GRANDE CUVÉE BLANC BRUT

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

La Grande Cuvée Brut Veuve Ambal est composée majoritairement de Pinot Noir et de Chardonnay, complétés d'une touche d'Aligoté et de Gamay.

ELABORATION

Premier Crémant de Bourgogne proposé en Bouteille 20CL. À l'issue des vendanges entièrement réalisées à la main, seules les premières presses sont gardées, plus riches et plus complexes.

ARÔMES & SAVEURS

La robe jaune or de ce Crémant de Bourgogne et ses bulles légères mettent en valeur la finesse de son effervescence. L'harmonie émane de son goût fruité aux notes exotiques. .

ACCORDS METS/VINS

Avec des fromages à pâte cuite, à l'apéritif ou en accompagnement de poulet à la crème. Servir frais, à 7-8°C.

Litchi

Citron

Fleurs blanches

Agrumes

UNE QUALITÉ SANS CESSE AMÉLIORÉE

www.veuveambal.com