

FRANCE RUGBY BLANC BRUT

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

Notre Cuvée France Rugby Brut est composée majoritairement de Pinot Noir et de Chardonnay, complétés d'une touche d'Aligoté et de Gamay.

ÉLABORATION

A l'issue des vendanges entièrement réalisées à la main, seules les premières presses sont gardées, plus riches et plus complexes. Le vin vieillit ensuite pendant 12 à 18 mois sur lattes.



ARÔMES & SAVEURS

Veuve Ambal lance une cuvée spéciale de Crémant de Bourgogne Blanc Brut en l'honneur de l'équipe de France et de la coupe du Monde de Rugby 2023 à domicile ! Tous derrière notre équipe tricolore avec la Cuvée France Rugby pour fêter les victoires à venir !

UNE QUALITÉ SANS CESSÉ AMÉLIORÉE

www.veuveambal.com