

CUVÉE MARIE AMBAL BLANC BRUT

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

Signant les grands effervescents français, les cépages Pinot Noir et Chardonnay sont assemblés pour donner naissance à la cuvée Marie Ambal Brut

ÉLABORATION

Ce vin est l'un des fleurons de la Maison Veuve Ambal. Il symbolise la quintessence des grands Crémant de Bourgogne. Vendanges manuelles et pressurage lent, seules les premières presses de nos meilleures cuvées sont sélectionnées. Ici, le vin s'affine pendant plus de 36 mois sur lattes dans nos caves de Bourgogne afin de développer des arômes des plus intenses. Son élaboration, entièrement réalisée par nos soins, permet d'obtenir une robe d'un doré clair au bullage très fin et soutenu, synonyme de grande qualité.

ARÔMES & SAVEURS

Son nez complexe présente des notes florales et fruitées de pamplemousse rose. Il propose un bel équilibre en bouche avec une persistance qui en fait un vin d'exception. LIVRÉE EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

ACCORDS METS/VINS

Cette cuvée est parfaite pour souligner de grands moments de partage. Elle se savoure avec une côte de veau à la crème ou un Comté affiné 24 mois.



Noisette



Brioche



Pamplemousse

UNE QUALITÉ SANS CESSER D'AMÉLIORER

www.veuveambal.com