

CUVÉE SNAKE BLANC BRUT

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

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

ÉLABORATION

À 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 fête le nouvel an chinois et vous propose cette "Cuvée Snake", prête à être dégustée lors des moments conviviaux ; entre amis ou en famille. Un Crémant de Bourgogne Blanc Brut qui apporte la touche d'éclat à vos soirées. Appréciez les notes de fruits exotiques et d'agrumes très présentes au nez ainsi que les arômes de fleurs blanches et de viennoiseries lors de la dégustation.

UNE QUALITÉ SANS CESSÉ AMÉLIORÉE

www.veuveambal.com