



## VEUVE AMBAL CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ORGANIC

Producent: Veuve Ambal

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 13202

Pris: **0 KR**

Vinet har en uppfriskande doft av nyrostat bröd, limejuice och stenfrukt. Smaken är elegant med toner av gula äpplen, aprikos och persika.



### OM PRODUCENTEN:

Veuve Ambal är ett familjeföretag med hjärtat i Bourgogne och grundades 1898 av Marie Ambal. Idag drivs företaget av hennes ättling, Eric Piffaut. Hans son, Aurélien, är också involverad i verksamheten. Tillsammans använder de sin expertis och kunskap för att fortsätta familjetraditionen med att producera viner av hög kvalitet. Som ett resultat av framgången med dess viner byggdes en produktionsanläggning 2005, nära Beaune-regionen.

### DRUVOR:

Pinot Noir, Chardonnay och Aligoté

### JORDMÅN:

Druvorna är planterade i ler- och kalkstensjordar.

### TILLVERKNING:

De ekologiskt odlade druvorna skördas för hand och pressas försiktigt. Vinet lagras 24 - 36 månader på jästen.

### PASSAR TILL:

Caesarsallad med krutonger av vitt bröd eller smörstekt torskrygg med beurre blanc och forellrom.