



## VEUVE AMBAL CRÉMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE

Producent: Veuve Ambal

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 13203

Pris: **Privatimport**

Grande Cuvée har en mjuk och finstämd mousse. I doften finner vi nyanser av exotiska frukter såsom Litchi och ananas. Smaken är frisk med toner av röda äpplen och grapefrukt.



### 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:

Vinet är en blend av främst Pinot Noir och Chardonnay som kompletteras med Aligoté och Gamay.

### JORDMÅN:

Druvorna är planterade i ler- och kalkstensjordar.

### TILLVERKNING:

Handskörd följt av 12 - 18 månaders lagring på jästen. Endast den första pressen, den så kallade cuvéen, används.

### PASSAR TILL:

Lagrade hårdostar eller till en elegantare kycklingrätt.