

Charles Ninot

Crémant de Bourgogne Brut



BOURGOGNE, FRANKRIJK

Domein: Veuve Ambal

Het 215 hectare tellende familiedomein Veuve Ambal, gelegen in het hartje van de Bourgogne, werd opgericht in de 19de eeuw. Met zijn 215 hectaren is het meteen ook één van grootste in de regio. De wijnvelden liggen verspreid over 4 verschillende terroirs. Deze diversiteit geeft de wijn een heel grote rijkdom en een mooie aromatische complexiteit.

Oppervlakte: 215 ha

Druivensoorten: Pinot Noir
Chardonnay
Gamay
Aligoté

**Gemiddelde leeftijd
van de wijnranken:** 25 jaar

Vinificatie:

Manuele oogst. Langzame persing met pneumatische pers. Enkel de eerste persing wordt gebruikt voor de vinificatie van deze cuvée. Malolactische fermentatie in inox cuves. De stille wijn wordt gefilterd, ondergaat een koude stabilisatie. De gisting (prise de mousse) gaat van start op fles door toevoeging van gistcellen en suiker. Rijping sur lattes gedurende 12 à 18 maand.

Alcoholgehalte: 12,0%

Dosage: 10g/L

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Charles Ninot

Crémant de Bourgogne Brut



BOURGOGNE, FRANKRIJK

Domaine: Veuve Ambal

La maison familiale Veuve Ambal a été fondée au cœur des terroirs bourguignons au XIXe siècle. Les vignobles dont cette maison est propriétaire-récoltant représentent 215 ha, ce qui fait d'elle un des plus grands propriétaires. Ces domaines sont implantés dans 4 terroirs différents, et cette diversité apporte une richesse et une complexité aromatique.

Superficie: 215 ha

Cépages: Pinot Noir
Chardonnay
Gamay
Aligoté

Age moyen des Vignes: 25 ans

Vinification:

Vendanges manuelles. A réception des vendanges, ils effectuent un pressurage lent à l'aide de pressoirs pneumatiques. Uniquement les premières presses sont conservées pour élaborer cette cuvée. Fermentation malolactique en cuves inox. A réception des vins de bases, ils sont filtrés, stabilisés à froid. La prise de mousse est réalisée en bouteille par adjonction de levures et de sucre. Le vieillissement dure 12 à 18 mois sur lattes.

Taux d'alcool: 12,0%

Dosage: 10g/L

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6