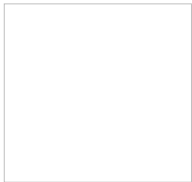


VEUVE AMBAL CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS 'LIGHT BLUSH'



Vinificatie/druivensoorten

De druiven voor deze wijn groeien in de Bourgogne op een bodem van klei en kalksteen. Na de handmatige oogst worden de druiven langzaam geperst. Alleen de eerste persing wordt gebruikt voor de blend, om zo de hoogste kwaliteit te krijgen. Er vindt malolactische gisting plaats in roestvrijstalen tanks. De tweede gisting vindt plaats in de fles, wordt opgewekt door de toevoeging van gisten en suiker. De wijn rijpt daarna tussen de 12 en 18 maanden op de gistcellen. Deze wijn is gemaakt van 80% pinot noir en 20% gamay druiven.

Proefnotitie

Deze wijn heeft een zeer expressieve neus met smaken van gekonfijt fruit. Tonen van rood fruit en milde specerijen prikkelen de smaakpapillen. Rijkdom en balans in de afdronk.

Wijn/Spijs

Deze wijn is heerlijk als aperitief of met gevogelte in saus.

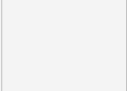


PRODUCENT

Veuve Ambal

Veuve Ambal is een familiebedrijf dat meer dan 100 jaar geleden in het hart van de Bourgogne is ontstaan. Veuve Ambal is nu de grootste producent van Crémant de Bourgogne. Het talent en de toewijding van zijn team hebben het in staat gesteld marktleider en specialist van deze appellatie in Frankrijk te worden.

Info logo



INFO

Productnummer	3092	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Bourgogne	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rosé	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	12	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	9	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.5	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	3299641119050
		GTIN verpakking	3299641119043