Ambassadeur

LES AMBASSADEURS

- Fruité
- Frais
- Equilibré

ASSEMBLAGE

70% PINOT NOIR **30% CHARDONNAY**

DESCRIPTION

ELEVAGE : 22 mois

OENOLOGIE
- 20 % de vins de réserve
- Première presse seulement
- Filtration tangentielle.
- Fermentation alcoolique (16°) et malolactique (18°) en cuves inox thermorégulées.

TERROIR
Côte des Bar majoritairement

DOSAGE BRUT : 9 G/L **SERVICE :** 8 - 10°C

ARÔMES

ACACIA **PÊCHE** **ABRICOT**

ACCORDS METS ET CHAMPAGNE

APÉRITIF **TAPAS** **CEVICHE À LA MANGUE**

L'OEIL

Une très belle robe or jaune pâle fait frémir une mousse fine et persistante. Elle est brillante, lumineuse et limpide.

LE NEZ

Il est souriant grâce à une alliance vivifiante de notes florales et fruitées à l'accent de gourmandise. On y décèle l'acacia, l'aubépine, la pêche, la poire et l'abricot.

LA BOUCHE

Elle est agréable et fraîche avec un bel équilibre entre l'acidité et la maturité. Nous retrouvons le fruité qui nous a tant séduit au nez, augmenté de fines notes grillées et épicées.