



MAISON AMBROISE SA

Nuits-Saint-Georges

Rouge, 2019

VIGNES

Origine du vin : Négoce

SITUATION

nos parcelles sont situées sur le lieu dit les longecourts et les topons sur la commune de premeaux prissey exposition sud ouest

TERROIR

de type agrilocalcaire, situé sur le bas du coteaux avec une belle exposition

A LA VIGNE

notre agriculture est raisonnée et raisonnable, nous privilégions les produits de type biologique, pas d'utilisation de produits de synthèse, travail du sol. vendanges manuelles.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 2 ha - **Age moyen des vignes :** 50 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

100% égrappé, macération préfermentaire à froid grâce à l'utilisation de carboglace qui diminue la température pendant environ 6 jours, fermentation alcoolique avec les levures naturellement présentes sur les raisins ce qui apporte une notion de terroir typique pendant 18 jours, 4 jour de macération finale à chaud.

ELEVAGE

élevage durant 14 mois en fûts de 400 litres à 50% neuf et le reste en fûts de 1 an. pas de collage ni de filtration

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

robe rouge profond, intense.

au nez: arômes de fruits noirs, cerises

bouche intense, avec des tanins fins, des arômes de fruits noirs , épicé.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

SERVICE

service entre 16 et 18 degré

ACCORDS METS-VINS

sur une viande rouge saignante type filet de boeuf.

NOTRE ENTREPRISE

Domaine Familial exploitant 22 hectares de vignes.

1/3 en blanc et 2/3 en rouge.

Surface totale du domaine : 22ha

MAISON AMBROISE SA
8 Rue de l'église, 21700 PREMEAUX PRISSEY
Tel. 0380623019 - contact@ambroise.com



VINS DE
BOURGOGNE



MAISON AMBROISE SA

Nuits-Saint-Georges

Rouge, 2019

Principaux marchés : Japon, Royaume-Uni, Belgique

MAISON AMBROISE SA
8 Rue de l'église, 21700 PREMEAUX PRISSEY
Tel. 0380623019 - contact@ambroise.com




VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.