



Terroir

País: França

Região: Borgonha

Uva: 100% Airén

Elaboração

Tipos: Espumante branco

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: Não passa por afinamento em barricas - estagia alguns meses "sur lie", em contato com as leveduras.

Por Murilo Azevedo

Visual: Apresenta delicada coloração rosé brilhante com perlage fina e constante.

Gustativo: Em boca ele é rico suculento e refrescante. Com um bom mousse que desmancha na boca!

Olfativo: Notas de frutas cítricas, brancas e frutas secas, fresco e mineral.

Harmonização: Ideal para ser servido como aperitivo. Acompanha também pratos delicados como saladas, frutos do mar e especialmente crustáceos. Vai muito bem com salmão, casquinha de siri, queijos de massa mole e aperitivos nas festividades de fim de ano!

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Maison Ambal

Fundada em 1898 no distrito de Rully, na Côte Chalonnaise - região famosa por seus minerais e frescos vinhos -, Veuve Ambal é destaque por produzir vinhos singulares. Após a morte de seu marido, Marie Ambal decide criar sua própria Maison elaborando espumantes elegantes e complexos a partir do método clássico. Veuve Ambal foi a primeira Maison especialista na produção de Crémants de Bourgogne e hoje, já na sexta geração da família, é a Domaine líder na distribuição deste encantador, complexo e refrescante espumante da Bourgogne.