



WIJN INFORMATIE

Crémant Veuve Ambal

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Bourgogne
Druivenras	Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot Noir
Merk	Veuve Ambal
Smaakprofiel	Mousserend
Wijn en spijs	Aperitief wijn, Schaal en schelpdieren
Jaargang	2018
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	12%



Omschrijving Veuve Ambal is een echt familiebedrijf dat is opgericht in 1898. Het bedrijf is gegroeid tot een van de grootste producenten van cremant de Bourgogne. Nu wordt het bedrijf gerund door Eric Piffaut en zijn zoon Aurelien. Deze prachtige Bourgogne is gemaakt van Chardonnay, Pinot Noir en Gamay. De Gamay zorgt voor de fruitigheid en de Chardonnay voor de body en romigheid. Staat er cremant op de fles? Dan weet je dat je te maken hebt met een mousserende wijn uit Frankrijk geproduceerd op dezelfde manier als Champagne. Champagne mag alleen gebruikt worden voor mousserende wijnen uit de Champagnestreek, dus elders in Frankrijk zien we de term cremant. Ook erg bekend in de cremant de Loire. De belangrijkste verschillen zijn dat een cremant 9 maanden rijpt op de lie en een Champagne 15 maanden. Ook verschilt natuurlijk het klimaat en welke druiven er gebruikt mogen worden. De Veuve Ambal Cremant de Bourgogne brut Millesime 2016 krijgt maar liefst 18 maanden rijping op de lie, het gistbezinksel, wat zorgt voor extra diepgang in de wijn. Deze prachtige cremant heeft aroma's van witte bloemen, peer, perzik, honing en vanille. Deze bubbel is vol, levendig en fris tegelijk. Een perfect aperitief of om te combineren met zeevruchten. De mooie prijs kwaliteitverhouding zorgt ervoor dat je ineens wat vaker een bubbeltje opentrekt. Proost!

