



## Crémant de Bourgogne

Het huis "VEUVE AMBAL" is opgericht in Montagny Les Beaune, gelegen in het hart van de Bourgognestreek .



Marie Ambal was getrouwd met een Parijse bankier.

Na zijn dood keerde zij terug naar haar geboortedorp Rully waar haar broer nog woonde.

Hij was een eigenaar en handelaar van Bourgogne wijnen. Zij zag iets in de toen opkomende "Methode Traditionelle".

Zij richtte haar zaak op in 1898. In den beginne maakte zij zowel rode als witte bruisende wijnen. Na haar dood in 1929 nam haar kleinzoon, Charles Roux-Ambal, het bedrijf over. Als jonge snaak, net geen 20 jaar werd de leading man in de streek met het maken van schuimwijnen en Crémant de Bourgogne

Hij was zijn hele leven zeer actief in het Bourgognes wijnleven en bleef aan het hoofd van de zaak tot de overdracht naar zijn kleinzoon "Eric Piffaut." In 1980

In 1981 werd Eric de CEO van het bedrijf. Ook voor hem is de kwaliteit en service naar zijn klanten toe de belangrijkste punten. Door zijn doorgedreven inspanningen is het huis " Veuve Ambal " op dit moment een van de toonaangevende bedrijven op gebied van Mousseux en Crémant de Bourgogne

  
**VEUVE  
AMBAL**  
DEPUIS 1898  
CRÉMANT DE BOURGOGNE



  
**VEUVE  
AMBAL**  
DEPUIS 1898  
CRÉMANT DE BOURGOGNE

## Assortiment wijnen



Brut

Demi – Sec

Rosé

Brut Prestige  
Crémant de Bourgogne



## Mousseux Veuve Ambal Brut

**Streek:**

Montagny-Les-Beaunes- Bourgogne- Frankrijk

**Druiven:**

Chardonnay

**Productiezone:**

250 ha wijngaarden verdeelt over 4 appellations binnen bourgogne.

Gracieux Chevalier, Auxerrois,  
La Vigne au Roy, Hautes Côtes de Nuits,  
La Grande Côte, Chatillon

Les Vignes de l'Ange, Couchois

**Vinificatietechniek en rijping:**

Met de hand geplukt druiven, apart vinificatie, geogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's).

Hergisting op fles gedurende 9 maanden sur latte en dan nadien de dégorgement.

**Kleur:**

Goudgele kleur met gouden reflecties.

**Boeket:**

Witte bloesems, perzik, appel, peer, toetsen van amandel en ondersteund met toastbrood.

**Smaak:**

In de mond een fijne schuimwijn met schitterende pareling. Het fruit dat mooi ondersteund door de terroir is een streling voor de tong. Zeer zachte afdrank.

**Ideale temperatuur:**

6/8°C

**Passend bij:**

Ideaal als aperitief, bij salades, visgerechten en gevogelte.



## Mousseux Veuve Ambal Demi-Sec

**Streek:**

Montagny-Les-Beaunes- Bourgogne- Frankrijk

**Druiven:**

Pinot Noir - Chardonnay

**Productiezone:**

250 ha wijngaarden verdeelt over 4 appellations binnen bourgogne.

Gracieux Chevalier, Auxerrois,

La Vigne au Roy, Hautes Côtes de Nuits,

La Grande Côte, Chatillon

Les Vignes de l'Ange, Couchois

**Vinificatietechniek en rijping:**

Met de hand geplukt druiven, apart vinificatie, geogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's).

Hergisting op fles gedurende 9 maanden sur latte en dan nadien de dégorgement.

**Kleur:**

Goudgele kleur met gouden reflecties.

**Boeket:**

Witte bloesems, perzik, appel, peer, toetsen van amandel en ondersteund met toastbrood.

**Smaak:**

In de mond een fijne schuimwijn met schitterende pareling. Het fruit dat mooi ondersteund door de terroir is een streling voor de tong. Zeer zachte afdrank.

**Ideale temperatuur:**

6/8° C

**Passend bij:**

Ideaal als aperitief, bij salades, visgerechten en gevogelte.



## Mousseux Veuve Ambal Rosé

**Streek:**

Montagny-Les-Beaunes- Bourgogne- Frankrijk

**Druiven:**

Pinot Noir - Gamay

**Productiezone:**

250 ha wijngaarden verdeelt over 4 appellations binnen bourgogne.

Gracieux Chevalier, Auxerrois,

La Vigne au Roy, Hautes Côtes de Nuits,

La Grande Côte, Chatillon

Les Vignes de l'Ange, Couchois

**Vinificatietechniek en rijping:**

Met de hand geplukt druiven, apart vinificatie, geogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's). Schilcontact gedurende 72 uur. Hergisting op fles gedurende 9 maanden sur latte en dan nadien de dégorgement.

**Kleur:**

Zalmkleurige met oker reflecties .

**Boeket:**

Rode bessen, hyacint, appel, peer, toetsen van amandel en ondersteund met wat biscuit.

**Smaak:**

In de mond een zachte schuimwijn met fijn rood fruit dat mooi ondersteund door de terroir is een streling voor de tong. Zeer zachte afdronk.

**Ideale temperatuur:**

6/8° C

**Passend bij:**

Ideaal als aperitief, bij salades van kreeft of krabvlees, desserten. Bavarois van rood fruit.



## Crémant de Bourgogne Veuve Ambal Prestige

**Streek:**

Montagny-Les-Beaunes- Bourgogne- Frankrijk

**Druiven:**

Pinot Noir - Chardonnay

**Productiezone:**

250 ha wijngaarden verdeelt over 4 appellations binnen bourgogne.

Gracieux Chevalier, Auxerrois,  
La Vigne au Roy, Hautes Côtes de Nuits,  
La Grande Côte, Chatillon

Les Vignes de l'Ange, Couchois

**Vinificatietechniek en rijping:**

Met de hand geplukt druiven, apart vinificatie, geogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's).

Hergisting op fles gedurende 9 maanden sur latte en dan nadien de dégorgement.

**Kleur:**

Goudgele kleur met gouden reflecties.

**Boeket:**

Toetsen van honing, noten en witte bloesems, perzik, appel, peer, amandel en sterfruit.

**Smaak:**

In de mond een krachtige, volle schuimwijn met schitterende pareling. De frisheid van het sterfruit mooi ondersteund door de honing en de noten geeft een extra dimensie aan deze goddelijke Crémant.

**Ideale temperatuur:**

6/8° C

**Passend bij:**

Ideaal als aperitief, bij visgerechten, Gentse waterzooi, Bœuf Bourignonn, wijngaardslakken, kikkerbilletjes.