



AMBRE de SOLEMME Brut Nature



Blanc de Noirs (100% Pinot Meunier)
Brut Nature (Zero Dosage)
Millésime 2015
Premier Cru de la montagne de Reims

Conversion Culture Biologique

Ambre de Solemme est né d'une parcelle de Villers aux nœuds sur un sol totalement crayeux. 70 % des raisins viennent de plants de + 50 ans et 30 % de plus de 20 ans.

Sa couleur très originale , légèrement ambré, surprendre vos yeux aguerris.

Ambre de Solemme reflète bien de sol crayeux en bouche par une structure linéaire, fine, longue et saline.

Nous vous conseillons de déguster ce champagne entre 8 et 12 °C