

# AMBO™

## AMBO BIANCO SAUVIGNON BLANC

**Cépages:** 100% Sauvignon Blanc.

**Âge moyen des vignes:** 10 ans.

**Sol:** marneux et arénacée.

**Vendanges:** début Septembre.

**Vinification:** classique en blanc, avec pressage doux des raisins et fermentation à basse température.

**Alcool:** 12.5% by vol.

**Sucres résiduels:** 4 grammes par litre.

**Couleur:** jaune de paille ténu.

**Nez:** vin aromatique et fruité avec un nez riche et intéressant, les notes de pamplemousse et de citron se démarquent.

**Bouche:** refreshing acidity along with a mineral note. The aromatic and citrus aromas are present on the palate as well. Well-balanced, persistent and easy to drink.

**Accompagnements:** viandes blanches, calamars, palourdes, plats de pâtes légers, tempura, sushi.

**Température de service:** 8-12 °C / 46-53 °F.

