



CHAMPAGNE  
**PETIT & BAJAN**  
A AVIZE



**A M B R O S I E**

ASSEMBLAGE GRAND CRU

70 % Chardonnay  
30 % Pinot Noir

100 % cuvée  
Fermentation malolactique faite  
Vieillessement de 30 mois  
Dosage à 3 g/litre

*Ambrosie présente une robe jaune à reflets verts,  
dans une belle brillance et bel éclat.*

*Son nez est subtilement beurré, avec des notes grillées  
et de torréfaction. Un univers complexe s'ouvre au nez sur des notes  
d'épices ; de tabac et de whisky tourbé.*

*En bouche, son contact est sensuel et gourmand, avec du gras,  
du velouté et de la gourmandise. À la vivacité du Chardonnay  
succèdent la structure et la race du Pinot Noir. L'ensemble, fondu  
et harmonieux, est sublimé par la complexité de ses notes olfactives.*

*La clôture de bouche est menée par le Chardonnay, sur des arômes  
d'oranges sanguines.*

*On appréciera le très haut niveau de cette cuvée et sa pureté sur des  
fruits de mers (coquillages et crustacés, bar à l'oseille, poisson  
au naturel). Pour un jeu de contrastes, on imaginera un sabayon  
ou un gratin de fruits jaunes.*

*Ambrosie est l'incarnation-même de la fraîcheur  
et de la vivacité du Chardonnay associées à la chaleur  
et à la générosité du Pinot Noir.*

*Un modèle d'élégance et d'équilibre...*

*Disponible en bouteille et magnum*

**R É C O M P E N S E S**

WINE ENTHUSIAST 2018 - 93/100 🍷 GAULT & MILLAU 2019 - 16,5/20 🍷 GILBERT &  
GAILLARD / IWC - 93/100 🍷 BETTANE & DESSEAUVE - GUIDE DES VINS 2019 - 16/20 🍷  
JANCIS ROBINSON 2017 - 17,5/20

