

AMBRE DE SOLEMME

Ambre est né d'une seule parcelle de Villers-Aux-Nœuds sur un sol totalement crayeux, dont 70% des vignes ont plus de 50 ans, et 30% plus de 20 ans.

Sa couleur très originale a inspiré son nom.

Envoûtant, droit et surprenant, un brut nature de caractère.

Vendanges **2018**



Blanc de Noirs, 100% Meunier 1er Cru
Brut Nature

bouteille 75 cl, magnum 150 cl



Gault & Millau

Guide des Champagnes 2024 : 98/100

“Ce champagne n’est que douceur. Tout débute dès le premier regard sur sa robe légèrement rosée. Puis les arômes prennent le relais avec des notes d’abricot mûr, de pêche et un côté barbe à papa qui renvoie à l’enfance. En bouche, la rondeur et l’onctuosité dominant, avant une finale légèrement citronnée qui évite toute lourdeur. Un vrai goût de reviens-y.”