



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CUVÉES SPÉCIALES

Cuvée Agnès



Cépages

Le Crémant de Bourgogne « Cuvée Spéciale Agnès » est un assemblage d'une stricte sélection de Chardonnay et d'Aligoté provenant de la Côte Chalonnaise et de la Côte de Beaune :

- Chardonnay
- Aligoté

Exposition sud-est.
Sol argilo-calcaire.

Elevage

Ce Crémant de Bourgogne développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage en bouteille entre 24 et 36 mois.

Vinification

La Maison Vitteaut-Alberti vinifie la « Cuvée Spéciale Agnès » selon la méthode traditionnelle :

- Vendanges manuelles
- Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

La mousse dorée et soyeuse scintille de reflets d'ambre. Le nez dévoile la fraîcheur et la richesse du Chardonnay et de l'Aligoté. Enfin, la bouche offre une belle complexité aromatique. L'attaque est vive et fraîche, aux notes d'agrumes, de pêche blanche et les arômes de noisettes, de miel apportent structure et puissance.

Finesse et harmonie définissent ce Crémant de Bourgogne, présenté en bouteille spéciale.

Accords

Le développement aromatique offert par ce Crémant de Bourgogne offrira un accord subtil avec vos apéritifs dînatoires ou plateaux de fromages.

