Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Blanc Brut

Cépages

Le Crémant de Bourgogne Blanc Vitteaut-Alberti est un assemblage de raisins provenant de la Côte Chalonnaise, de la Côte de Beaune et des Maranges :
- Chardonnay
- Pinot Noir
- Aligoté
- Gamay

Exposition sud-ouest.
Sol argilo-calcaire.

Elevage

Ce Crémant de Bourgogne développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage en bouteille entre 18 à 24 mois.

Vinification

La Maison Vitteaut-Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne Blanc Brut selon la méthode traditionnelle :
- Vendanges manuelles
- Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

Ce Crémant de Bourgogne révèle une robe or pâle brillante, une mousse fine et satinée.
Le nez est fruité et floral.
La bouche est légère et ronde à la fois, vineuse et subtile.
Un mariage réussi pour ce Crémant de Bourgogne Blanc, entre la finesse du Chardonnay, la vinosité du Pinot Noir et la fraicheur de l'Aligoté.

Accords

Idéal à l'apéritif comme au dessert, il peut également accompagner une viande blanche.