



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CUVÉES SPÉCIALES

Cuvée Cachemire (Épuisée)



Cépages

La Cuvée Cachemire est un assemblage d'une sélection de Chardonnay, cépage de prédilection de la Maison, Millésime 2015 et Millésime 2012.

Elevage

La Cuvée Cachemire, bénéficie d'un élevage de 30 mois en bouteille, qui termine le développement de ses arômes spécifiques.

Vinification

Pressurage :

Seuls les premiers 75% des jus d'extraction au pressurage ont été retenus, et obtenus par un pressurage doux et progressif.

Dosage spécifique :

La Cuvée Cachemire doit son style à l'apport d'un arôme original grâce au travail de sa liqueur d'expédition.

La liqueur est préparée avec un vin de réserve 100% Chardonnay Millésime 2012. Ce vin a fait l'objet d'une sélection stricte parmi plusieurs cuvées mises en bouteilles et élevées à cet effet.

L'élevage apporte ainsi une palette d'arômes permettant une touche finale travaillée, donnant un caractère et une identité forte à cette cuvée spéciale.





Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CUVÉES SPÉCIALES

Cuvée Cachemire (Épuisée)



Dégustation

Le cachemire naturel, chic et raffiné, à la sensation unique seconde peau, nous enveloppe de sa légèreté et de son ultra douceur.

A son image, la Cuvée Cachemire dans sa robe jaune pâle brillante, parée de bulles fines, nous couvre d'une douce sensation de chaleur.

La première émotion olfactive, dévoile des arômes de poire William miellés, laissant apparaître de très légères notes de pain grillé.

La seconde, gustative, débute sur une pointe de vivacité et laisse place à l'onctuosité des abricots légèrement caramélisés, dévoilant toute la force et la structure de l'assemblage.

L'harmonie, entre légèreté et douceur des vins Millésime 2015 et la chaleur de la sélection 2012, exprime ce plaisir unique du Cachemire entre raffinement et volupté.

Accords

Parfait pour sublimer vos foies gras, volailles, vos repas de fêtes riches et raffinés, mais aussi plus surprenant à tester avec du comté !

