



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CUVÉES SPÉCIALES

Cuvée Cuir



Cépages

La Cuvée Cuir est un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Aligoté Millésime 2016.

Elevage

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

Vinification

Travail du vin de base :
Première Cuvée de la Maison partiellement élevée, en fûts de chêne avant d'être assemblée.

- pressoirs pneumatiques d'une capacité de 50 hl
- mouls collés, et débourbés après 24 heures
- ensemencement avec des levures sélectionnées
- vinification en fûts, et cuves thermo-régulées à 20°C
- prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en cave climatisée à 15°C.

Dégustation

Cuir, matière noble et intemporelle, il porte les marques de son origine naturelle. Chaque variation de son grain le rend unique.

A son image la Cuvée Cuir nous transmet sa force sauvage, sa douceur protectrice et délivre des notes boisées.

Sa robe est brillante, parée d'or clair et d'une fine mousse délicate et persistante.

Virilité et grande douceur caractérisent ce vin parfaitement patiné par le temps, offrant une sensation veloutée.

Fraîche et fondante, elle garde la délicatesse typique des Cuvées de la Maison.





Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CUVÉES SPÉCIALES

Cuvée Cuir



Accords

Parfait pour des moments intimes ou une ambiance feutrée entre amis.

Vin d'apéritif, il accompagne également les poissons fumés, les viandes grillées au feu de bois, les plats de caractère, riches et festifs. En dessert laissez-vous tenter par une tarte au chocolat caramel beurre salé !

