



*Vitteaut-Alberti*

DEPUIS 1951

CRÉMANT DE BOURGOGNE

## Blanc de Blancs brut



### Cépages

Le Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Vitteaut-Alberti est un assemblage de raisins provenant de la Côte Chalonnaise et des Hautes Côtes de Beaune :

- 80 % Chardonnay
- 20 % Aligoté

### Elevage

Le Crémant développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage minimum de 16 à 18 mois en bouteille

### Vinification

La Maison Vitteaut Alberti vinifie le Crémant Blanc de Blancs selon la méthode traditionnelle :

- pressoirs pneumatiques d'une capacité de 50 hl avec montée en pression par paliers progressifs
- moûts collés, et débourbés après 24 heures
- ensemencement avec des levures sélectionnées
- vinification en cuves thermorégulées à 20°C
- prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en cave climatisée à 15°C.

### Dégustation

Ce Crémant de Bourgogne à la robe or brillant, dévoile un fin cordon de bulles délicates.

Le nez est subtil avec des notes citronnées et florales.

La bouche trouve son équilibre entre vivacité à dominante agrumes, et finesse des arômes de poire. Belle longueur, très légèrement miellée et toastée.

Pureté de la fraîcheur minérale d'un crémant Blanc de Blancs, à la finale élégante et persistante.

### Accords

Très fin et délicat à l'apéritif, il accompagne les fruits de mer, crustacés, et sushis.

