



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CUVÉES SPÉCIALES

Cuvée Gérard



Cépages

Le Crémant de Bourgogne « Cuvée Spéciale Gérard » est un assemblage d'une stricte sélection de Chardonnay, d'Aligoté et de Pinot Noir provenant des Hautes Côtes de Beaune et des Maranges :

- 60 % Chardonnay
- 30 % Aligoté
- 10 % Pinot Noir

Elevage

Partiellement élevée en fûts de chêne avant d'être assemblé, ce Crémant de Bourgogne parfaire ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage de 36 mois en bouteille.

Vinification

La Maison Vitteaut-Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne « Cuvée Spéciale Gérard » selon la méthode traditionnelle :

- pressoirs pneumatiques d'une capacité de 50 hl avec montée en pression par palier progressif
- 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

Parée d'or intense, la mousse fait danser ses bulles fines et longilignes.

Le nez appétant, affirme masculinité et intensité. Subtilement boisé, aux notes délicates de fleur d'oranger, très légèrement compoté. Il donne le ton de ce Crémant de Bourgogne.

La bouche nette, vive et très fraîche en attaque, laisse place à la vinosité. Des notes de fruits confits apportent chaleur et matière. Une belle longueur affirme la puissance de la Cuvée.

Fraîche et de caractère, ciselée, elle a la typicité des Cuvées Maison.

Accords

Cette cuvée subtile et complexe accompagne vos poissons, viandes rôties et fromage de caractère.

