



CUVÉES SPÉCIALES

Cuvée Dany

Cépages

Dany - dédiée à Danielle Vitteaut

Nous avons le plaisir de vous présenter notre toute nouvelle cuvée de Crémant de Bourgogne : Dany. Surnom affectueux de Danielle Vitteaut, épouse de Gérard et maman d'Agnès, qui a rejoint l'entreprise familiale en 1968.

Douce et discrète, forte et déterminée à la fois, elle a oeuvré dans l'ombre et a contribué à la renommée de notre Maison.

Composée de 70% Pinot Noir, 20% Aligoté, 5% Chardonnay et 5% Gamay.

Dany, c'est plus qu'un vin. C'est une histoire de famille, de passion, et un bel hommage à une femme de l'ombre dont la présence a façonné notre domaine.

Vinification

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

- Vendanges manuelles
- Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

La Cuvée Dany révèle un rosé très pâle discret, presque gris.

Ses arômes d'une élégance subtile, dévoilent sa fraîcheur, sa légèreté et sa finesse. C'est un vin d'exception, à l'image de Danielle, dont l'élégance renferme une vraie présence et une force de caractère.

Cuvée confidentielle (3600 bouteilles seulement), son étiquette est signée par Dany, comme un clin d'oeil.

Accords

Cette cuvée subtile et complexe accompagne vos apéritifs, fromages et desserts.

