



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Blanc de Noirs Extra Brut

Cépages

Le Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Extra Brut est un assemblage d'une sélection de raisins provenant de la Côte Chalonnaise et de la Côte de Beaune :

- Pinot Noir
- Pointe de Gamay

Exposition sud-est.
Sol argilo-calcaire.

Elevage

Le Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage en bouteille entre 18 et 24 mois.

Vinification

La Maison Vitteaut-Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs selon la méthode traditionnelle :

- Vendanges manuelles
- Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

La robe dévoile un bel or pâle cristallin, délicate effervescence de fines bulles.

Le nez offre une puissance et un raffinement de fruits jaunes, impertinence et richesse de la mirabelle, douceur et intensité du coing, pour terminer sur la fraîcheur de la pêche blanche.

Enfin, la bouche est soyeuse, laissant s'épanouir toute la gourmandise et l'élégance de ce Crémant de Bourgogne.

Cette cuvée allie la volupté du Pinot Noir et du Gamay dans le respect de la fraîcheur caractéristique des Cuvées Vitteaut-Alberti.

Accords

Idéal à l'apéritif comme au dessert, peut également accompagner une viande blanche.

