



CRÉMANT DE BOURGOGNE

# Blanc de Blancs Extra Brut

## Cépages

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

- Chardonnay
- Aligoté

Exposition sud-est.  
Sol argilo-calcaire.

## Elevage

Ce Crémant de Bourgogne 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 Blancs selon la méthode traditionnelle :

- Vendanges manuelles
- Fermentation malolactique entièrement réalisée

## 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 de Bourgogne 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.

